

## Gehacktes und Hörnli OSC von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 10 Personen

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Hackfleisch darin bei grosser Hitze anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree begeben, kurz mitdünsten. Bratensauce dazugliessen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen Hörnli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen und zurück in die Pfanne geben. Butter in Flocken dazugeben, mischen

Hörnli in Tellern anrichten. Ghackets mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den Hörnli verteilen. Mit Reibkäse servieren.

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.0 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
2.0 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
4.0 Stück Rüebli	in Würfel
100 g Stangensellerie	
2.0 dl Rotwein	begeben, aufkochen
150 g Tomatenpuree	
1.0 kg gehackte Tomaten	(Pelati)
10 g Paprika	
3.0 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min, mit Salz und Pfeffer würzen
1.4 kg Hörnli	al dente kochen
300 g Reibkäse	dazu servieren
2.0 kg Zwiebel	Rösten und mit Zucker glasieren