



Gehacktes und Hörnli OSC von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 30 Personen

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Rüebli und Sellerie schälen und in Würfeli schneiden. Gemüse in derselben Pfanne kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon, Tomatenpüree, Paprika und Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Thymian begeben, würzen.

Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Fleisch servieren.

Gewürze: Pfeffer, Salz

3.75 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
7.5 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
7.5 Stück Rüebli	in Würfel
600 g Stangensellerie	
6.0 dl Rotwein	begeben, aufkochen
3.0 kg gehackte Tomaten	(Pelati)
90 g Paprika	
9.0 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min, mit Salz und Pfeffer würzen
3.75 kg Hörnli	al dente kochen
900 g Reibkäse	dazu servieren