

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

Mengen für 45 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

5.625 kg Hackfleisch	portionweise anbraten
11.3 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
11.3 Stück Rüebli	in Würfel
900 g Stangensellerie	
9.0 dl Rotwein	begeben, aufkochen
4.5 kg gehackte Tomaten	(Pelati)
135 g Paprika	
13.5 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min, mit Salz und Pfeffer würzen
5.63 kg Hörnli	al dente kochen
1.35 kg Reibkäse	dazu servieren