Ghackets & Hörnli von Karin

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Thymian

2.5 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen
200 g Zwiebel	
6.0 Stück Rüebli	
1.35 Liter Rotwein	
1.35 Liter Bouillon (flüssig)	
400 g Tomatenpuree	Zwiebel, Rüebli und Sellerie beigeben, kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Paprika (3TL für 10 Pers) mit dem Fleisch beigeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian (ca. 1 EL für 10 Pers) beigeben, würzen (Salz & Pfeffer).
2.5 kg Hörnli	
2.0 Stück Salat	