

# Ghackets & Hörnli von Karin

Mengen für 7 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Thymian, Pfeffer

875 g Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen
70 g Zwiebel	
2.1 Stück Rüebli	
4.725 dl Rotwein	
4.725 dl Bouillon (flüssig)	
140 g Tomatenpuree	Zwiebel, Rüebli und Sellerie begeben, kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Paprika (3TL für 10 Pers) mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian (ca. 1 EL für 10 Pers) begeben, würzen (Salz & Pfeffer).
875 g Hörnli	
0.7 Stück Salat	