



Ghackets & Hörnli von Kilian Meier

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Thymian, Paprika, Pfeffer

1.25 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen
100 g Zwiebel	
3.0 Stück Rüebli	
6.75 dl Rotwein	
6.75 dl Bouillon (flüssig)	
200 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).
1.25 kg Hörnli	
1.0 Stück Salat	
500 g Apfelmus	