



Ghackets & Hörnli

von Jan Schulthess

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Thymian, Salz, Pfeffer

1.2 Liter Bouillon (flüssig)		
1.25 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen	
100 g Zwiebel		
3.0 Stück Rüebli		
200 g Tomatenpuree	Zwiebel, Rüebli beugeben, kurz anbraten. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Paprika (3TL für 10 Pers) mit dem Fleisch beugeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian (ca. 1 EL für 10 Pers) beugeben, würzen (Salz & Pfeffer).	
1.25 kg Hörnli		
1.0 Stück Salat		