



# Ghackets und Hörnli

von corinazaengerle@bluewin.ch

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Hackfleisch	In einer Pfanne Bratbutter oder Öl heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise darin anbraten.
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Rüebl	Zwiebeln und Rüebl begeben, kurz anbraten.
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	Ungefähr die Hälfte der Bouillon dazugeben und aufkochen.
150 g Tomatensauce Napoli	(anstelle Tomatensauce kann 7.5 EL Tomatenpuree verwendet werden).
6.0 g Paprika	Restliche Bouillon und alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min köcheln.
3.0 Stück Lorbeerblatt	
12 g Thymian	Thymian begeben, würzen.
1.25 kg Hörnli	Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen, mit dem Fleisch servieren.