

Hörnli mit Gehacktem Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 10 Personen

Zwiebel und Rüebli schälen und in Würfel schneiden. Gemüse in derselben Pfanne kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon, Tomatenpüree, Paprika und Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Thymian begeben, würzen.

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Cayenne Pfeffer, Oregano

1.0 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen Die Hörnli in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser al dente (bissfest) kochen, durch ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken (sie kleben weniger).
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
150 g Zwiebel	klein schneiden und im Öl kurz anbraten (ev. bei Kindern eher reduzieren)
150 g Rüebli	klein schneiden und im Öl kurz anbraten
10 g Weissmehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
1.0 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben