Hörnli und Gehacktes von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, günstig, schnell

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

1.0 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli beigeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.0 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
1.5 kg Hackfleisch	Fleisch anbraten
230 g Zwiebel	gehackte Zwiebeln zum Fleisch geben und dünsten.
10 g Weissmehl	Mehl zum Fleisch geben und anschwitzen
180 g Rüebli	klein Würflen
300 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
60 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
6.5 dl Rotwein	dazugeben und einkochen
6.5 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
1.6 Stück Lorbeerblatt	
1.0 g Bratensauce	
700 g Apfelmus	als Beilage Servieren