

Hörnli und Gehacktes

von René Wohlgensinger

Mengen für 18 Personen

Tags: schnell, Einfach, günstig

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

2.25 kg Hörnli	Wasser zum Kochen bringen. Prise Salz hinzufügen Hörnli begeben ca. 10-12min. kochen lassen
1.8 cl Öl	Öl in Pfanne erhitzen
720 g Zwiebel	2.5 Zwiebeln klein schneiden und im Öl kurz anbraten
288 g Rüebli	klein Würfeln
450 g Sellerie	klein Würfeln und mit Rüebli andünsten.
108 g Tomatenmark	dazu geben und kurz mitdünsten
1.8 Stück Lorbeerblatt	
1.17 Liter Rotwein	dazugeben und einkochen
1.17 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben und einkochen
18 g Weismehl	Mehl in heisse Pfanne geben (um Sauce zu binden)
2.7 kg Hackfleisch	Fleisch nach Zwiebeln in heisse Pfanne geben
1.8 g Bratensauce	