



# Hörnli und Ghackets

von Andreas Padeste

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZD110415\\_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD110415_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10)

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/vegan-es-gehacktes-mit-hoernli>

Gewürze: Salz, Thymian, Pfeffer

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	auf grosser Stufe braten
2.5 Stück Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
2.5 Stück Rüebli	
250 g Sellerie	
6.25 dl Bouillon (flüssig)	
110 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
2.0 Stück Lorbeerblatt	
1.25 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.5 kg Apfelmus	