

Ghackets «spezial» mit Hörnli

Das Menü ist schnell gemacht und schmeckt Jung und Alt, sodass am Ende nichts mehr übrig bleibt.



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- ca. 400g Rindschackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 TL Mehl
- 1 Dose Pelati-Tomaten, gehackt
- Tomatenpüree
- 1-2 dl Rindsbouillon
- ¼ Knollensellerie
- 2 Rüebli
- Salz, Pfeffer, Kräuter
- Reibkäse
- Hörnli



STEP 1 Zwiebel und Hackfleisch anbraten, Knoblauch dazupressen und etwas Tomatenpüree beifügen. Mehl darüberstreuen, mit Pelati und Bouillon ablöschen und abschmecken. 10–15 Minuten köcheln lassen.

STEP 2 Sellerie und Rüebli klein würfeln und dazugeben, weiterköcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

STEP 3 Es können auch noch Peperoni, Zucchini, Pilze oder anderes Gemüse in die Sauce gegeben werden.

STEP 4 Hörnli in reichlich kochendem Salzwasser weich kochen.

STEP 5 Die Hörnli zusammen mit der Sauce servieren.



Serviervorschlag

Nach Belieben mit einem Salat servieren.



Rezept von
MARKUS BAUER

