



Anleitung

- Zwiebeln klein schneiden und in grosser Pfanne mit etwas Öl kurz dämpfen
- Hackfleisch nach kurzer Zeit dazugeben und auf höchster Stufe mitdünsten, bis der Boden der Pfanne leicht bräunlich wird.
- Rüeblü und Sellerie möglichst klein schneiden und dazugeben.
- Auf höchster Stufe alles andünsten. Nur so kurz, dass es nicht anbrennt.
- Mit Rotwein ablöschen und kurz köcheln lassen.
- Bratensaucenpulver dazugeben.
- Anschliessend mit kaltem Wasser auffüllen (nach Belieben etwas Bouillon begeben)
- Gericht mind. 45-60 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar und die Sauce eingedickt ist.
- Nebenbei Wasser aufkochen und Hörndli begeben.
- Sobald diese al dente sind, Wasser abgiessen und Hörndli direkt unter die Hackfleischsauce mischen.
- Mit Reibkäse und Apfelmus garnieren.



Falls Sauce zu dick wird, mehr Wasser begeben.

Falls Sauce zu fad / dünn ist, mehr Bratensaucenpulver dazugeben

Ich nehme seit Jahren immer das M-Budget Bratensaucenpulver aus der Büchse. Ich finde es geschmacklich top und es gibt am wenigsten Klumpen in der Sauce.

Ich nehme immer die kleinsten Hörndli, da mehr Sauce an den Teigwaren haften bleibt und es ein besseres Sauce-/Teigwarenverhältnis gibt.

Hörndli u Ghackets

mit Rüeblü und Sellerie



Zutaten:

- 500g Hackfleisch
- 500g Hörndli
- 2-3 Rüeblü
- ½ Sellerie
- 1-2 Zwiebeln
- 4-6 EL Bratensaucen - Pulver
- 2-3 dl Rotwein
- Rindsbouillon
- Apfelmus
- Reibkäse

