

Monatshit zum Januar - Rezept:

Rindshackfleisch 3/5/8mm (CH) à 11.80/kg Dazu pro Kilo Hackfleisch Gratis 500g Hörnli

Keller's Rezeptdienst

Nr. 191	Januar	2019
Ghackets und Hörnli		

ZUTATEN für 4 Personen:

600 g Rindsgehacktes
1 EL Bratbutter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
3 Majoranzweige
5 Thymianzweige
1 EL Tomatenpüree
1½ EL Mehl
1 dl Rotwein
2 dl Bouillon
wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprika
Majoran zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1. Fleisch in heisser Bratbutter anbraten. Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Tomatenpüree mitbraten. Mehl darüberstreuen, mischen. Mit Rotwein und/oder Bouillon ablöschen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln. Kräuterzweige entfernen
2. Hörnli in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen.
3. Hörnli und Gehacktes auf Tellern anrichten, garnieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg!