

Einfache Küche für den Mann

mit
Hansjörg Brunner



GEHACKTES MIT HÖRNLI

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

- 600 g** Rindshackfleisch
- 400 gr** Hörnli
- 3 EL** Olivenöl
- 1** kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1** Knoblauchzehe, gepresst
- 2 dl** Rotwein
- 1,5 dl** kräftige Fleischbouillon
- 1 EL** Tomatenpüree
- 1 Bund** glatte Petersilie, grob gehackt

Butter / Salz / Pfeffer / Majoran / Lorbeerblatt / 2 – 3 Gewürznelken

- Rindshackfleisch in heissem Olivenöl unter gelegentlichem rühren anbraten, bis es krümelig und fast durchgegart ist
- Zwiebeln sowie Knoblauch dazugeben und mit braten
- Lorbeerblatt und Gewürznelken beigeben, mit Rotwein und Bouillon ablöschen
- Tomatenpüree zufügen, bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen
- Petersilie und event. Majoran dazugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken
- Lorbeerblatt und Nelken entfernen
- Hörnli in reichlichem Salzwasser al dente garen, abgiessen und gut abtropfen lassen
- etwas Butter darunter rühren
- in tiefen Tellern anrichten und Hackfleisch darauf verteilen, mit Petersilie garnieren
- dazu passt eine kleine Schale Apfelmus