

Ghackets und Hörnli nach Moni (4 Personen)

500 g Rindfleisch gehackt von

Familie Bärtsch aus Jenaz

2 EL Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Fleisch
begeben, unter Wenden kräftig anbraten

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst zum Fleisch geben und mitbraten

1 EL Mehl darüberstreuen, kurz mitbraten

1 TL Tomatenpüree

1 Prise Madras Curry

1 TL Paprika edelsüss

Salz

Pfeffer frisch gemahlen alles begeben, kurz mitbraten bis es gut
riecht

1 dl Rot- oder Weisswein begeben, fast einkochen

1 Lorbeerblatt begeben

5 dl kräftige Rindsbouillon

1-2 Esslöffel Bratensauce

s'Wunder aus der Tube

von Knorr

in der Bouillon auflösen, dazugiessen,
aufkochen

bei kleiner Hitze zugedeckt 25 Minuten
köcheln lassen, Lorbeerblatt entfernen, evtl.
nachwürzen

In der Zwischenzeit:

500g Hörnli

nach Packungsangaben al dente kochen

Anrichten:

Hörnli in vorgewärmte Teller geben,
Hackfleisch darüber verteilen, nach
Belieben mit Käse bestreuen und mit etwas
Peterli garnieren.

En Guete!