

Gehacktes mit Hörnli

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin und Landfrau Karin Caminada aus Almens, GR)

Zutaten: (4 Personen)

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- wenig Öl oder Fett zum Anbraten
- 700 g Gehacktes Rindfleisch
- nach Belieben Paprika
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rotwein zum Ablöschen
- 5 dl Wasser
- 1 kleiner Bund Peterli, gehackt
- nach Belieben Gemüse, klein gewürfelt (z.B. Rübli, Zucchetti, Peperoni)
- 500 g Hörnli, nach der Angabe auf der Packung gekocht

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in wenig Fett anschwitzen. Das Fleisch portionenweise dazugeben und anbraten. Salzen und mit Pfeffer und Paprika würzen.

Das Gehackte mit Rotwein ablöschen und kurz etwas einkochen lassen. Das Wasser und den Peterli dazugeben und alles zusammen etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen.

Wer mag, gibt nach 1 Stunde das klein gewürfelte Gemüse dazu und lässt Gehacktes und Gemüse weitere 30 Minuten köcheln.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken und zusammen mit den gekochten Hörnli servieren. Apfelmus passt gut dazu.