

# Hörnli mit Gehacktes

4-Personen

## Zutaten:

- etwas - Bratbutter
- 600 - gr gehacktes Rindfleisch
- 1 - Zwiebel, fein gehackt
- 1 - Knoblauchzehe gepresst
- 3 - Majoranzweige
- 5 - Thymianzweige
- 1 - dl Rotwein
- 2 - dl Fleischbouillon
- 1 - EL Tomatenpüree
- 1 ½ - EL Mehl
- etwas - Paprika
- wenig - Salz
- wenig - Pfeffer aus der Mühle
  
- 400 - gr Hörnli mittelfein oder grob
  
- etwas - Majoran zum garnieren



## Zubereitung:

Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Hitze reduzieren.

Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree , mitbraten. Mehl darüberstreuen und mischen. Mit Rotwein und Fleischbouillon ablöschen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln. Kräuterzweige entfernen.

Die Hörnli in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen.  
Hörnli in vorgewärmte Teller geben anrichten und Gehacktes darüber geben.

### Tipp:

Statt Rindfleisch „gehacktes Dreierlei“ (Kalbs-, Rinds, Schweinefleisch gemischt) verwenden.

Statt Hörnli können auch Makkaroni verwendet werden.