



## Hauptgang

# Hörnli mit Hackfleisch und Curry

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 Stück	Rüebli
400 gr	Hörnli
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Stück	Zwiebel
1 Stange	Lauch
1 EL	Olivenöl
300 gr	Hackfleisch (Rind- und Schweinefleisch gemischt)
	Curry nach Belieben
2 dl	Rahm
1.5 dl	Bouillon

### Zubereitung:

Rüebli	Die Rüebli putzen, schälen und in kleine Würfeli schneiden.
Hörnli, Rüebliwürfeli	Die HÖrnli in genügend Salzwasser bissfest kochen. Die Rüebliwürfeli ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Hörnli ins Wasser geben. Abtropfen lassen und warm stellen.
Zwiebel, Lauch	Die Zwiebel hacken und den Lauch in Ringe schneiden.
Hackfleisch	Das Hackfleisch im Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
Zwiebel und Lauch Curry Bouillon und Rahm	Die gehackte Zwiebel und die Lauchringe in der Bratpfanne andünsten und mit Curry würzen. Das Currypulver mitbraten. Danach mit Bouillon und Rahm ablöschen. Die Sauce etwas einkochen lassen.
Hörnli und Hackfleisch	Die Hörnli sowie das Hackfleisch beifügen und mit der Sauce mischen. Abschmecken (evtl. noch nachwürzen).

**Tipp:** Kann auch mit Spiralnudeln (oder kurzen Nudeln) gekocht werden.