

Modul 6 Hörnli mit Ghacktem (Schweizer Spezialität), Chicorée-Salat (für 10 Personen)

Einkauf:	1,2 kg	Hörnli (Teigwaren)
	1 Fl.	Bratbutter
	900 gr.	Rindfleisch gehackt
	3 Stk.	Zwiebeln
	3 Würfel	Fleischbouillon (oder Tube, oder Pulver)
	1 Tube	Tomatenpürée
	1 Dose	Kräutermischung
	10 Stk.	Chicorée-Salatköpfe
	2 Stk.	Lauchstengel
	1 Flasche	Salatsauce

Zubereitung: Gehacktes Rindfleisch mit Sauce

Gehacktes Rindfleisch in heisser Bratbutter anbraten
 2,5 fein gehackte Zwiebeln mitbraten
 5 dl Fleischbouillon und 1 Esslöffel Tomatenpürée, etwas Salz,
 wenig Pfeffer begeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten
 köcheln. Gegen Schluss Deckel entfernen damit Flüssigkeit einkocht.
 Mit Kräutermischung abschmecken.

Hörnli-Teigwaren

5 ltr. gesalzenes Wasser aufkochen. 1,2 kg. Hörnli-Teigwaren begeben,
 nach Packungsangabe al dente kochen, Wasser abgiessen, Hörnli in die-
 selbe warmen Pfanne zurückgiessen und mit etwas Butter durchmischen.

Chicorée / Lauch-Salat

Chicorée rüsten, waschen und Blätter längs halbieren und in ½ cm breite
 Streifen schneiden.

Lauchstengel waschen und in Rädchen schneiden

Beide Salate mischen und mit Sauce in Schüsseln geben

Anrichten: Hörnli in 2 heissen grossen Schüsseln auf Tisch
 Gehacktes/Sauce in 2 mittleren warmen Schüsseln auf Tisch
 Salat in 2 Schüsseln mit Besteck auf Tisch
 Geriebener Parmesan-Käse in 2 kleinen Schalen auf Tisch