

**Choche  
&  
gnüsse**  
mit David Geisser



## GRATIN VOM G`HACKTEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Die Hörnli in reichlich Salzwasser al dente kochen und in eine ausgebutterte Gratinform geben, je nach Grösse der Gratinform braucht es eine zweite Gratinform. Die Zwiebeln und die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin ca. 5 Minuten andünsten. Anschliessend die Karotten und den Stangensellerie dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Danach das Hackfleisch hinzufügen und einige Minuten kräftig anbraten.

Den Rotwein dazugiessen, aufkochen lassen und mit der Bouillon und den Tomatenpolpa auffüllen. Den getrockneten Majoran und das Lorbeerblatt dazugeben und die Fleischsauce 1 Stunde sanft köcheln lassen.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über den Hörnli gleichmässig verteilen.

### BÉCHAMELSAUCE

Die Butter für die Béchamelsauce in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und kurz anziehen lassen. Die Milch dazugiessen und unter kräftigem Rühren aufkochen lassen und dann einige Minuten leicht ausköcheln lassen. Mit Meersalz abschmecken. Die Bechamelsauce über das Hackfleisch geben und den geriebenen Käse darauf verteilen. Das Gratin im auf 200°C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun überbacken

### EINKAUFSLISTE:

#### ZUTATEN

500 G HÖRNLI  
400 G RINDSHACKFLEISCH  
1 ZWIEBELN  
2 KAROTTEN  
100 G STANGENSELLERIE  
200 ML ROTWEIN  
200 ML GEMÜSEBOUILLON  
400 G TOMATENPOLPA  
1 LORBEERBLATT  
MAJORAN, GETROCKNET  
MEERSALZ  
PFEFFER AUS DER MÜHLE

#### BÉCHAMELSAUCE

40 G BUTTER  
2 EL WEISSMEHL  
500 ML MILCH  
100 G GREYERZER, GERIEBEN  
RAPSÖL ZUM BRATEN  
MEERSALZ

POWERED BY:



KOCHSTUDIO