

## Monatshit zum Januar - Rezept:

**Rindshackfleisch 3/5/8mm (CH) à 12.40/kg  
dazu pro Kilo Hackfleisch Gratis 500g Hörnli**

## Keller's Rezeptdienst

|  |               |             |
|--|---------------|-------------|
| <b>Nr. 180</b>                                   | <b>Januar</b> | <b>2018</b> |
| <b>Picadillo – pikantes Gehacktes mit Hörnli</b> |               |             |

ZUTATEN: für 4 Personen

600g Hackfleisch vom Schweizer  
Rind  
2 Zwiebeln  
2 Rüebli  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)  
2,5dl Rindsbouillon  
2 Lorbeerblätter  
½ TL Chiliflocken  
1 kleine Zimtstange  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Msp. Nelkenpulver  
100g grüne Oliven  
50 g Kapern  
Salz



### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen und vierteln, Rüebli schälen und grob würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken und alles in einer Pfanne in heissem Olivenöl 3–4 Minuten anbraten.
2. Hackfleisch dazugeben und 10–12 Minuten anbraten, dabei immer wieder umrühren. Tomaten und Bouillon dazugeben und unterrühren. Lorbeer, Chiliflocken, Zimt, Pfeffer und Nelkenpulver dazugeben und alles offen ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
3. Oliven und Kapern dazugeben, kurz erhitzen und wenn nötig mit wenig Salz würzen. Zimtstange und Lorbeerblätter vor dem Servieren entfernen.

**Das Keller Team wünscht Ihnen «en Guete» und viel Erfolg!**