



Teigwaren-Tip Nr. 2  
Suggestion-pâtes n° 2  
Ricetta pasta n° 2

**Hörnli Braumeisterart**  
**Cornettes à la brasseur**  
**Cornetti del birraio**

#### Zutaten für 4 Personen:

350 g AMI-Hörnli mittel  
3,5 l Salzwasser  
40 g Paniermehl  
40 g Butter  
600 g geschnetzeltes Rindfleisch  
1 Ei Öl  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian  
2 Ei Mehl  
2 dl dunkles Bier  
2 dl Fleischbouillon  
½ Bund Petersilie

#### Zubereitung:

- AMI-Hörnli mittel in Salzwasser al dente kochen. Abtropfen und anrichten. Paniermehl in Butter rösten und über die Hörnli geben.
- Geschnetzeltes im erhitzten Öl anbraten, Zwiebel hacken und mitdünsten. Würzen und mit Mehl überstäuben, dann mit Bier und Fleischbouillon ablöschen und 30 Minuten köcheln. Evtl. etwas Flüssigkeit nachgiessen. Anrichten, die Petersilie fein hacken und über das Geschnetzelte streuen.

Als Gemüse reichen Sie gedämpfte Tomaten.

Vorgängig servieren Sie eine klare Gemüsebouillon mit AMI-Haarfideli.

*En Guete!*

#### Ingrédients pour 4 personnes:

350 g de cornettes moyennes AMI  
3,5 l d'eau salée  
40 g de panure  
40 g de beurre  
600 g d'émincé de bœuf  
1 c. à s. d'huile  
1 oignon  
sel, poivre, marjolaine, thym  
2 c. à s. de farine  
2 dl de bouillon de viande  
2 dl de bière brune  
½ bouquet de persil

#### Préparation:

- Dans l'eau salée, cuisez «al dente» les cornettes moyennes AMI. Egouttez et dressez. Dorez la panure dans le beurre et versez sur les cornettes.
- Faites revenir l'émincé dans l'huile chaude, hachez l'oignon et faites-le étuver. Assaisonnez et saupoudrez de farine, puis déglacez avec la bière et le bouillon de viande et laissez mijoter pendant 30 minutes, en ajoutant évent. un peu de liquide. Dressez et parsemez avec le persil haché fin.

Des tomates étuvées constituent une garniture idéale.

En entrée, servez un bouillon de légumes clair, avec vermicelles AMI.

*Bon appétit!*

#### Ingredienti per 4 persone:

350 g cornetti medi AMI  
3,5 l acqua salata  
40 g pangrattato  
40 g burro  
600 g carne di manzo tagliuzzata a dadini  
1 cucchiaio olio  
1 cipolla  
sale, pepe, maggiorana, timo  
2 cucchiari farina bianca  
2 dl birra scura  
2 dl brodo di carne  
½ mazzetto di prezzemolo

#### Preparazione

- Cuocere al dente i cornetti AMI nell'acqua salata e scolarli. Arrostire il pangrattato nel burro e versare sopra i cornetti. Tenere al caldo.
- Rosolare il manzo tagliuzzato in olio bollente, aggiungere cipolle tritate, continuare a rosolare, salare e infarinare, spegnere con la birra e il brodo di carne. Continuare la cottura a piccolo fuoco per mezz'ora. Aggiungere in caso un po' di acqua. Versare nel piatto di portata, cospargendo con prezzemolo tritato fine.

Verdura consigliata: pomodori stufati.

Come entrée servite un brodino di verdura con capellini AMI.

*Buon appetito!*