

# Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

swissmilk

## Zutaten

4 Portionen

Apfelmus:

1,5 dl Apfelsaft

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

½ Zimtstange, nach Belieben

800 g Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Stücken

Ghackets:

500 – 600 g gehacktes Rindfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 Majoranzweige

5 Thymianzweige

1 EL Tomatenpüree

1½ EL Mehl

1 dl Rotwein oder Bouillon

2 dl Bouillon

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle, Paprika

300 – 400 g Hörnli

100 g geriebener Käse, z.B. Emmentaler oder Gruyère

Majoran zum Garnieren



## Zubereitung

Zubereiten: 45min

Auf dem Tisch in: 45min

1. Apfelmus: Alle Zutaten aufkochen, zugedeckt 10–15 Minuten weich kochen. Zimt entfernen, Äpfel mit der Flüssigkeit pürieren, abkühlen lassen.

2. Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Hitze reduzieren. Zwiebel, Knoblauch, Kräuter und Tomatenpüree mitbraten. Mehl darüberstreuen, mischen. Mit Rotwein und/oder Bouillon ablöschen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15–20 Minuten köcheln. Kräuterzweige entfernen.
3. Hörnli in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen.
4. Apfelmus in Schälchen verteilen. Hörnli und Gehacktes auf Tellern anrichten, mit Käse bestreuen, garnieren.

Risotto kochen? Antworten auf die FAQs & feine Rezepte

---

1 Portion enthält: Energie: 3534kJ / 844kcal, Fett: 31g, Kohlenhydrate: 93g, Eiweiss: 44g