

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, auskühlen 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