

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus



Zutaten

für 2 Personen

Bratbutter zum Anbraten

225g Hackfleisch (Rind)

250g Hörnli

½ Zwiebel, fein gehackt

½ Rüebli, in Würfeli

50g Sellerie, in Würfeli

1.25 dl Rotwein

1.25 dl Fleischbouillon

1.2 Esslöffel Tomatenpüree

½ Teelöffel Paprika

½ Lorbeerblatt

¼ Esslöffel Thymian, fein gehackt

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Und so wird's gemacht

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Hackfleisch anbraten

Zwiebel, Rüebli und Sellerie begeben, kurz anbraten

Wein dazu giessen, aufkochen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben

Zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian begeben, würzen.

Hörnli in siedendem Salzwasser «al dente» kochen, abtropfen, mit dem Fleisch und dem Apfelmus servieren.