



Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

aus Bruno's Küche

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.

Meine Notizen: