



# Ghackets mit Hörnli Mikesch

von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200903\\_89/ghackets-mit-hoernli-und-afelmus/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200903_89/ghackets-mit-hoernli-und-afelmus/)

Gewürze: Salz, Paprika, Majoran, Pfeffer, Thymian

5 cl Öl	Zwiebeln andünsten
2.5 Stück Zwiebeln	Hacken
2.0 Stück Knoblauchzehen	dazupressen
300 g Rüebli	
1.0 kg Hackfleisch	Anbraten
35 g Tomatenpuree	3 EL dazugeben
15 g Thymian	10 Thymianzweige
10 g Majoran	6 Majoranzweige
3.5 EL Mehl	dazugeben
2.5 dl Rotwein	ablöschen
5.0 dl Bouillon (flüssig)	dazugeben und mit wenig Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
850 g Hörnli	
15 g Butter	den Hörnli beugeben
200 g Reibkäse	zum Garnieren (Gruyere)
1.5 kg Apfelmus	