

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

2.5 Stück Zwiebeln	
2.0 Stück Knoblauchzehen	
5 cl Öl	
1.0 kg Hackfleisch	
30 g Tomatenpuree	
2.0 Stück Lorbeerblatt	
1.0 Stück Nelken	
1.0 dl Rotwein	
25 g Bratensauce	(10g mit 1dl Wasser)
1.0 kg Hörnli	
50 g Butter	
1.0 kg Äpfel	
3.0 dl Apfelsaft	
1.0 dl Zitronensaft	
2.0 g Zimt	Zimtstangen
200 g Reibkäse	
100 g Zucker	

SAUCE:

Zwiebel und Knobli hacken, in Öl andünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten. Tomatenpuree, Lorbeer und Nelken dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Bratensauce in Wasser auflösen und begeben. Alles 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÖRNLI: Wasser aufkochen, salzen und Hörnli ca 10 min kochen. Butter begeben.

APFELMUS: Äpfel schälen, rüsten und in Viertel schneiden. Äpfel mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zimtstangen und Zucker aufkochen und weich kochen.