

Rezept

Ghackets mit Hörnli

- 1 Zwiebel
- 1 EL Erdnussöl
- 600 gr. mageres Rindshackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 0.5 EL Tomatenpüree
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 dl gebundene Bratensauce oder Bouillon
- 0.4 dl Rotwein
- Salz
- weisser Pfeffer
- 300 gr. Hörnli
- 2 EL Butter
- 160gr. geriebener Käse, z.B. Emmentaler

Zubereitung

1. Zwiebel hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch unter Rühren darin anbraten.

Zwiebel begeben. Knoblauch dazu pressen. Tomatenpüree, Lorbeerblatt und Nelke beifügen. Bratensauce dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Rotwein dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Inzwischen Hörnli in Wasser al dente kochen. Abschrecken und gut abtropfen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in Flocken begeben und mischen. Hörnli in Tellern anrichten. Käse draufgeben und Ghackets darauf anrichten.



***Dazu passt ganz gut Apfelmus
En guete!***