

Ghackets mit Hörnli

**Bodenständiges schmeckt immer und
der Schweizer Klassiker allen.
Ob mit oder ohne Apfelmus –
da scheiden sich die Geister (Geschmäcker).**

Zutaten

2 EL Bratbutter
1 Knoblauch, gehackt
1 Rüeblli, fein gewürfelt
100g Sellerie,
fein gewürfelt
1 Lauch in feinen Ringen
400g Hackfleisch
2–3 EL Tomatenpüree
100g Tomaten, gehackt
5 dl Bouillon
2 dl Rotwein
280g Hörnli, mittel
Salz, Pfeffer
1 EL Thymianblättchen

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

1 Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen. Knoblauch, Rüeblli, Sellerie und Lauch begeben und kurz anrösten. Hackfleisch portionenweise begeben und kurz mitbraten. Tomatenpüree und gehackte Tomaten begeben und kurz mitdünsten.

2 Mit Bouillon und Rotwein aufgiessen, zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln. Hörnli begeben, aufkochen und zugedeckt ca. 8 Minuten köcheln lassen. Thymian begeben und würzen.

Tipp

Nach Belieben mit geriebenem Käse servieren.
Einen Apfel klein würfeln und mit den Hörnli mitköcheln und mit einer Prise Zimt verfeinern.

