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

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

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

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

Tipp

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