

## Hörnli und Ghackets mit Apfelmus

### Zutaten

Zubereiten: ca. 50 Minuten

Kochen (Ghackets): ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Apfelmus:

1,5 dl Apfelsaft

2 EL Zitronensaft

2 EL Zucker

½ Zimtstängel, nach Belieben

800 g Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, Kerngehäuse entfernt,  
in Stücke geschnitten

Ghackets:

600 g Rindshackfleisch oder Dreierlei

Bratbutter oder Bratcrème

1 ½ EL Mehl

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

100 g Wirz oder Rosenkohl, in feine Streifen geschnitten

4 dl Fleischbouillon

4-6 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, in Streifen  
geschnitten

2 EL Petersilie, gehackt

300 g Hörnli

3-4 EL Butter

6 EL Paniermehl

4 EL Haselnüsse, fein gehackt

je 1 EL Schnittlauch und Petersilie, gehackt

Sbrinz AOP, gerieben



### Zubereitung

1. Apfelmus: Alle Zutaten aufkochen, zugedeckt 10-15 Minuten weich kochen. Zimt entfernen, Äpfel mit der Flüssigkeit pürieren, auskühlen lassen.
2. Ghackets: Fleisch in 2 Portionen in heisser Bratbutter anbraten. Gegen Schluss mit je der Hälfte des Mehls bestreuen, anrösten, würzen. Fleisch herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse in Bratbutter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, Fleisch zugeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln. Tomaten und Petersilie daruntertermischen, abschmecken.
3. Hörnli in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Paniermehl und Nüsse dazugeben, hellbraun rösten. Kräuter dazumischen.

4. Apfelmus in Schälchen anrichten. Hörnli und Ghackets in vorgewärmten, tiefen Tellern verteilen. Brösmeli über die Hörnli geben. Sbrinz dazu servieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 962 kcal, 46g Eiweiss, 40g Fett, 105g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 7000 Rezepte finden Sie auf [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

2 / 2