

Ghacks mit Hörnli (2 Personen)

200 gr	Hörnli
300 gr	Hackfleisch (halb Kalb, halb Rind)
	Olivenöl und Butter
2	Schalotten und
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Mehl
2 dl	kräftiger Rotwein, z. B. einen Shiraz aus Übersee
¼ TL	Pfeffer aus der Mühle
3 dl	Kalbsfond
1 Zweig	Rosmarin,
1 Zweig	Thymian, mit Küchenschnur zusammengebunden
2 EL	Rahm
4 Äpfel:	Prime rouge, Cox Orange oder Boskop
4 TL	Zucker
½ TL	Zitronensaft
½ dl	Süssmost
½ dl	saurer Most

ZUBEREITUNG

- 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter in einer grossen Sauteuse erhitzen.
- Fleisch zugeben und rundum anbraten. Den austretenden Fleischjus reduzieren.
- Erst dann die gehackte Zwiebel und den Knoblauch zugeben und gut untermischen.
- Tomatenmark unterrühren.
- Das Mehl darüber stäuben und sorgfältig unterziehen.
- Mit dem Rotwein ablöschen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.
- Etwas einkochen, dann den heissen Kalbsfond zugeben.
- Das Kräuterbündel zum Hackfleisch legen.
- Topf zudecken, mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Falls die Sauce zu dick wird, etwas heisses Wasser zugeben.