

Hörnli mit Ghacktem von Marijke Kuipers

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

Ausrüstung: Rüstmesser

1.2 kg Hörnli	Hörnli in Salzwasser kochen, abschütten
* 3 g Knoblauchzehen	
200 g Zwiebeln	Zwiebeln und gepresster Knoblauch glasig dünsten.
100 g Sellerie	
200 g Rüebli	Karotten und Sellerie schälen und in Scheiben oder Würfel schneiden, dazugeben und mitdünsten
1.0 kg Hackfleisch	Hackfleisch anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
100 g Bratensauce	Bratensaucenpulver gleichmässig über das Fleisch streuen, mit wenig Wasser auffüllen, verrühren und einkochen lassen.
250 g Reibkäse	
800 g Apfelmus	Apfelmus und Reibkäse zum Servieren bereitstellen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Vegi-Variante: Ratatouille herstellen. Statt Hackfleisch, Zucchini verwenden. Statt Bratensauce, Pelatti gehackt oder frische Tomaten und Tomatenpüree verwenden. Zwiebeln und Gemüse (Sellerie, Karotten, Zucchini) dünsten, Tomatenpüree begeben und mitdünsten, die Pelatti dazugeben. Eventuell mit ein wenig Wasser köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist. Abschmecken, mit Hörnli servieren.