

Hackfleisch mit Hörnli

Für 2 Personen

200 g Rindhackfleisch	150 g Hörnlinudeln	50 g Bergkäse
2 Zwiebeln	1 Karotte	2 Äpfel
1 Lorbeerblatt	1 EL passierte Tomaten	200 ml Rotwein
100 ml Rinderfond	50 ml Sahne	50 ml Apfelsaft
Butter	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Den Apfelsaft zusammen mit einem Esslöffel Zucker aufkochen. Die Apfelspalten hineingeben und circa zehn Minuten köcheln lassen. Wenn die Äpfel weich sind, werden sie zu einem Mus verarbeitet. Die Zwiebeln abziehen. Eine Zwiebel fein hacken, die andere in Ringe schneiden. Die Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und die Karotten anbraten. Das Hackfleisch in die Pfanne geben und mit anbraten. Die passierten Tomaten unterrühren. Das Lorbeerblatt zugeben. Das Ganze mit dem Rotwein aufgießen und köcheln lassen. Das Lorbeerblatt aus der Soße entfernen. Den Fond und die Sahne zugeben. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin anbraten. Den Käse reiben. Die Nudeln abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Das Hackfleisch oben auf geben und mit dem geriebenem Käse und den Zwiebelringen bestreuen und servieren. Das Apfelmus auf einem separaten Teller anrichten.

Tamara Hostettler am 01. März 2011