



Zubereitungszeit

Personen

Ghackets mit Hörnli

60 Min

4

ZUTATEN ZUBEREITUNG

1.5kg	Ochsen-
	schwanz
50g	Butter
2	Zwiebeln
2	Knoblauch-
	zehen
1	Karotte
1	Lauch
1EL	Tomaten-
	mark
3dl	Rotwein
1dl	Madeira
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
3	Äpfel
2	Vanille-
	schoten
60g	Zucker
1dl	Weisswein
1	Ingwer
1	Zitrone
400g	Hörnli
1 Stück	Sprinz

Apfelmus

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Währenddessen in einer Pfanne den Zucker goldbraun karamellisieren lassen, dann die Äpfel hinzugeben und kurz mitschwitzen lassen. Vanille und etwas Ingwer jeweils in groben Stücken beifügen. Mit etwas Weisswein und Zitronensaft ablöschen und abgedeckt weich kochen und reduzieren, bis fast kein Saft mehr vorhanden ist. Danach Vanille und Ingwer entfernen und fein mixen.

Ghackets vom Ochsenchwanz

Fleisch vom Knochen ablösen und roh durch den Fleischwolf geben. In einer grossen Pfanne Bratbutter erhitzen und das gehackte Fleisch scharf anbraten. Zwiebeln Knoblauch, Karotte und Lauch fein hacken, zu dem Fleisch geben und kurz mitrösten. Hitze zurückdrehen und mit Tomatenmark gut einrühren. Anschliessend mit Rotwein und Madeira ablöschen und Rosmarin und Thymian hinzugeben. Im Ofen zugedeckt bei 150°C ca. 35 Minuten weich garen.

Anrichten

Hörnli nach Packungsanleitung al dente kochen. Die fertigen Hörnli nicht abgiessen, sondern direkt aus dem Kochwasser in die Ghackets-Sauce geben und gut umrühren, bis die Sauce schön bindet. Zum Schluss Sprinz darüber reiben.