

Hörnli-Nudeln mit Hackfleisch und Apfelmus

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

1,5 kg Äpfel 100 ml Wasser 1 Spr. Zitronensaft

Für die Hörnli:

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 EL Pflanzenöl
400 g Rinderhackfleisch 3 EL Tomatenmark 1 TL mildes Paprikapulver
1 EL Weizenmehl, 405 100 ml Rotwein 400 ml Fleischbrühe
Salz Pfeffer 1 TL getrock.Kräuter
350 g Hörnli

Für das Apfelmus die Äpfel schälen, vierteln und entkernen.

Apfelviertel mit Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben und zugedeckt ca. 15 Minuten weichkochen.

Anschließend die gekochten Äpfel mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Das Apfelmus abkühlen lassen.

Für die Hackfleischsauce Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten.

Das Hackfleisch mit in die Pfanne geben und unter Wenden gut anbraten.

Dann Tomatenmark zugeben und kurz mit anrösten. Paprikapulver und Mehl darüber streuen, unterrühren und ca. 30 Sekunden mitanbraten.

Unter Rühren mit Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Dann die Brühe zugeben und alles zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Wer Zeit hat, kann die Sauce auch bis zu einer Stunde köcheln lassen, dann wird sie noch aromatischer.

In der Zwischenzeit die Hörnli nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

Die Hackfleischsauce mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Kräutern abschmecken.

Die gekochten Hörnli abgießen und auf Tellern verteilen, die Sauce darüber gießen. Das Apfelmus separat dazu servieren.

Francine Jordi am 27. Mai 2024