

## Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

### Für zwei Personen

100 g Schweinehackfleisch	100 g Rinderhackfleisch	100 g Kalbshackfleisch
300 g Hörnli Nudeln	3 große Äpfel	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Pistazien	1 Dose Tomatenmark
100 ml Sahne	200 ml Merlot	400 ml Rinderfond
1 EL Zucker	1 Erdnussöl	Salz, Pfeffer

Die Hörnli Nudeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit heißem Erdnussöl anbraten, alle drei Sorten Hackfleisch hinzufügen und kurz anbraten lassen. Anschließend mit dem Merlot ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Nach und nach den Rinderfond zugeben. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken und zum Fleisch geben. Die Sauce mit dem Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf den Zucker mit wenig Wasser und den Äpfeln aufsetzen. Die Äpfel kochen lassen bis sie weich sind. Anschließend mit dem Stabmixer die Äpfel pürieren. Die Sahne steif schlagen. Die Nudeln in einen Teller anrichten und die Hackfleischsauce darüber geben. Das Apfelmus in ein Dessertglas geben und die steife Sahne darauf anrichten. Die Pistazien hacken und über die Sahne streuen. Das Apfelmus zusammen mit den Nudeln servieren.

Brigitta Engeler am 12. Mai 2014