

Ghackets mit Hörnli und Apfelmus

Gehacktes (Bolognese)

Zutaten:

Oel zum Braten
je ca. 2 Min.anbraten,
300 g Hackfleisch (Rind)
beigeben.
3/4 TL Salz
mitdämpfen.Wein dazugiessen,
Wenig Pfeffer
würzen.Fleisch wieder
1 Zwiebel grob gehackt
400 gr Rüebli,in Würfel'
2 EL Tomatenpüree
1 dl Rotwein
1 Dose gehackte Tomaten ca.400 gr.
1 1/2 dl Wasser
1 TL Salz
wenig Pfeffer
2 EL Aceto balsamico

500 gr.Pasta (Spaghetti)

Für die Sauce wenig Tel im Brattpf heiss werden lassen.Fleisch in zwei Portionen
herausnehmen, würzen.Hitze reduzieren,Bratfett auftupfen.Evtl.wenig Oel
Rüebli und Zwiebel in derselben Pfanne abdämpfen.Tomatenpüree kurz
vollständig einkochen.Tomaten und Wasser beigeben, aufkochen,Hitze reduzieren,
beigeben,zugedeckt bei kleiner Hitze 30 Min.schmoren.Aceto beigeben.

Frisches Apfelmus

Zutaten:

1 kg Boskop
1 liter Wasser
kochen.
1/2 Zitrone(Saft)
1 Zimtstange
2 Esslöffel Zucker

Äpfel waschen. Stiel und Fliege rausschneiden. Apfel in Schnitze schneiden.
Wasser erhitzen,Aepfel,Zucker,Zimtstange und Zitronensaft beigeben.Weich
Anschliessend durchs Passevit geben.