



Ghackets mit Hörnli - Mit Lammfleisch und Basilikumrahm

Der Schweizer Klassiker "Ghackets mit Hörnli" für einmal nicht auf die traditionelle Art zubereitet, sondern mit Lammhackfleisch und einer rahmigen und mit Pesto gewürzten Sauce. Immer noch ganz ein bodenständiges Gericht, aber mit italienischem Einschlag. Die fast obligatorische Beilage Apfelmus passt da nicht so gut, aber eine gute Dosis Reibkäse sollte man bei diesem abgewandelten Klassiker nicht verzichten.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Lammhackfleisch
30g	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Weisswein (z.B. Fendant)
2dl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
1Tl	Pesto (ohne Käse)
	Pfeffer und ev. Salz
	Bratbutter
160g	Hörnli fein
50g	Gräyzerer gerieben

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch nicht allzu fein hacken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ganz kurz anrösten. Lammhackfleisch klumpenweise zugeben und ohne zu bewegen 3 Minuten mitbraten. Mit einer Gabel wenden und weitere 2 Minuten braten.

Stochert man beim Anbraten des Hackfleisches gleich nach darin herum, so zieht es Wasser und bratet nicht mehr richtig.

Mit Weisswein ablöschen und diesen bei guter Hitze fast ganz einkochen lassen.

Hühnerbouillon dazugiessen, mit Pfeffer würzen und 45 Minuten offen köcheln lassen.
Die Bouillon sollte bis auf einen kleinen Rest einkochen.

Vollrahm zugiessen und Pesto zugeben, weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Nach Belieben mit wenig Maizena binden. Eventuell mit Pfeffer abschmecken.

Auf den gekochten Hörnli anrichten und mit Käse bestreuen.





Weisswein dazugiessen und einkochen



Weisswein eingekocht

