Schwingerhörnli-Gratin mit Lammhackfleisch und Käse

Das Schöne an diesem Gratin ist, wie sich das Lammhackfleisch in die Windungen der groben Schwingerhörnli verschlauft und der Gratin beim Essen dank dem untergemischten Käse feine Fäden zieht. Für kräftigen Geschmack sorgt nebst dem Lammhackfleisch der rezente Wildberger aus der Käserei Camenzind in Schalchen (Fehraltorf). Rezenter Greyerzer wäre auch geeignet. Dazu kommen Knoblauch, reichlich Zwiebel und Tomatenwürfelchen, nicht zuviel, der Gratin soll nicht zu "tomatig" schmecken.

Zutaten (2 Portionen)

130g	Schwingerhörnli (Bschüssig)
300g	Lammhackfleisch
120g	rezenter Wildberger
80g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2Tl	Mehl
1,2dl	Rotwein
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schwingerhörnli knapp gar kochen, abschütten und auskühlen lassen. (Etwas auflockern, damit sie nicht zusammenkleben.)

Zwiebeln grob hacken und in nicht zu knapp Bratbutter andünsten bis leicht Farbe annehmen. Hitze erhöhen. Lammhackfleisch zerzupfen und klümpchenweise zugeben und ohne zu bewegen anbraten bis es schöne Röstspuren zeigt, Hackfleisch mit einer Bratschaufel wenden, durch ein feines Sieb mit Mehl bestäuben, Knoblauch klein hacken und zugeben. Nochmals 2-3 Minuten bräteln lassen, mit wenig Salz und Pfeffer

würzen. Tomaten klein würfeln und zugeben, Rotwein dazugiessen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei die Hackfleischklümpchen zerstossen und ab und zu aufrühren, damit das Hackfleisch nicht am Boden festhockt. Am Schluss sollte das Hackfleisch noch leicht flüssig sein, allenfalls etwas Wasser nachgiessen.

Tipp: Grössere Mengen Hackfleisch in Etappen anbraten.

Hackfleisch etwas auskühlen lassen. Mit den Schwingerhörnli und ca. 100g Käse vermischen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern, vermischte Schwingerhörnli einfüllen und mit dem Rest des Käses bestreuen. Ca. 25 Minuten in der Mitte des Ofens gratinieren.