



Für 4 Personen / Fleisch



Rezept-Tipp

Ghacket's & Hörnli mit Rosie's Apfelmus

Dafür brauchst du:

- 600 g Hackfleisch gemischt
- 1 dl Rindsbouillon
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 Lorbeerblatt
- einen Schluck Weisswein
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Erdnuss- oder Sonnenblumenöl
- Garlic Chilli Hot Drops
- 400 g Hörnli
- 5 Äpfel
- 120 g Puderzucker
- 70 ml Apfelsaft
- 200 ml Weisswein
- 30 g Butter, Rosie's Salt
- 80 ml Calvados





A TASTE OF AFRICA



A TASTE OF AFRICA



Garlic Chilli Hot Drops

Zwei geschmackliche Draufgänger harmonisch vereint: Diese Hot Drops sind einfach nur herrlich zu Lamm, Rind, Geflügel, Pasta oder in einem Gemüsegericht. Lass es Dir nicht entgehen, diese Hot-Drop-Versuchung auszuprobieren und ihr köstliches Aroma kennenzulernen!

★ Dünste Zwiebel und Knoblauch in Öl an. Dann Fleisch, Tomatenpüree und ein wenig Mehl dazugeben, weiterdünsten. Der Wein löscht's ab, Lorbeerblatt hinzu und einkochen lassen. Danach giesse mit der Bouillon auf und würze mit Salz und Pfeffer. Lass es ca. 45 Min. einköcheln, dann kannst du mit den Garlic Chilli Hot Drops abschmecken.

★ Die Hörnli al dente kochen und buttern.

★ Geschälte Äpfel in Würfel schneiden, Kerngehäuse und Schale aufbewahren! Puderzucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, mit Calvados, Wein und Apfelsaft ablöschen. Kerngehäuse und Schalen darin einkochen und passieren. Nun gib die Äpfel dazu und gare sie weich. Du kannst sie jetzt mit der Butter zusammen fein pürieren und den Fond dazumixen – bis es die für dich beste Konsistenz hat – und mit Rosie's Salt abschmecken. Auftischen und zuschlagen!

Rosie's Salt



Wir danken Rosie für diese aromatische Salzmischung! Sie vollendet Lammgerichte, macht aus Apfelmus ein Apfeltraum und verfeinert noch so manches andere mehr. Probieren geht über Studieren... Ich bin sicher, auch du wirst Rosie's Salt lieben.