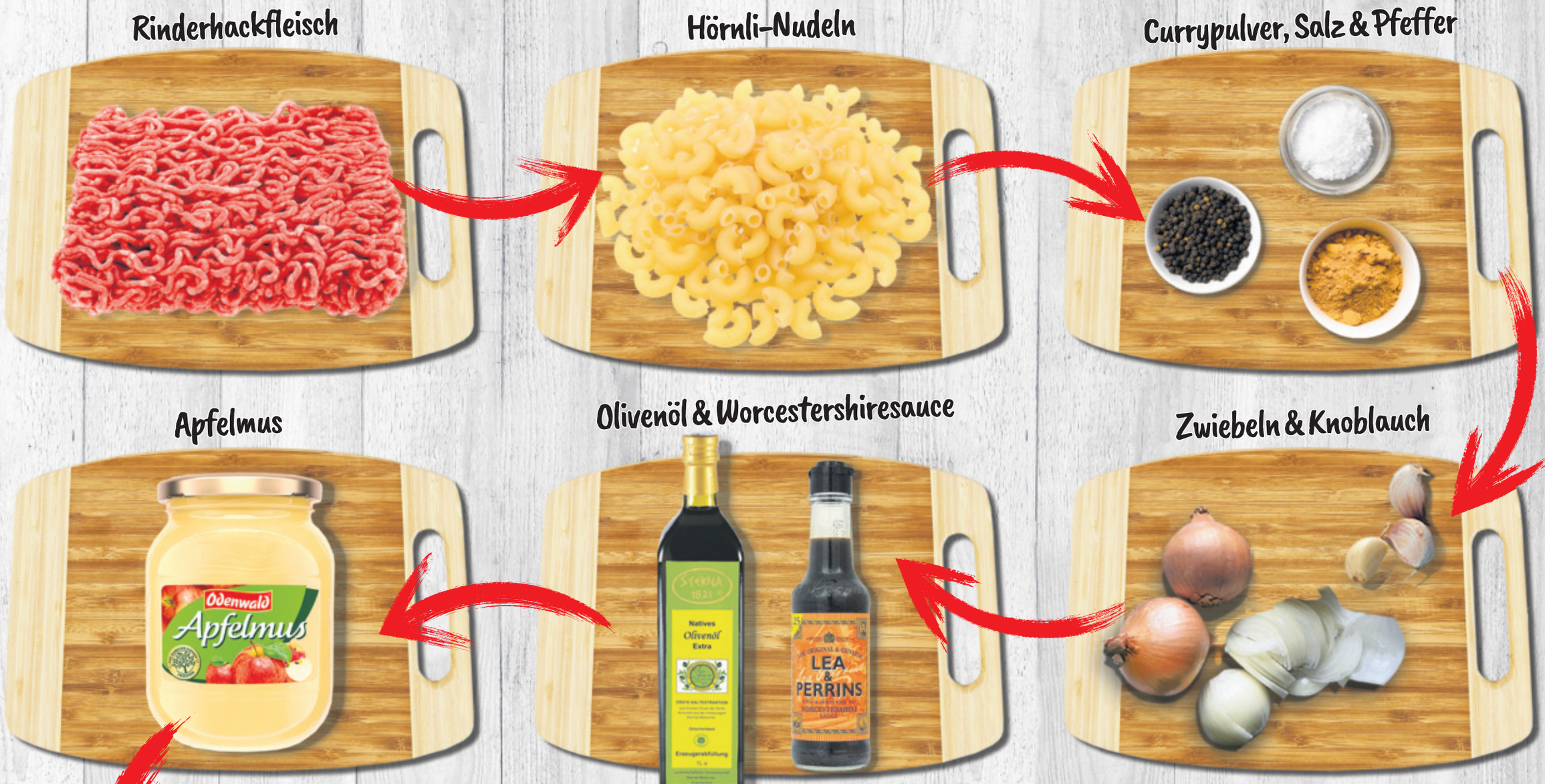
Schweiz: Ghackets mit Hörnli & Apfelmus

Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Kennen Sie das? Zwei Dinge, die gar nicht zusammen passen sollten, sind zusammen ein Knaller. Genau das ist hier der Fall. Würzige Nudeln mit Apfelmus. Klingt schräg, schmeckt aber wahnsinnig gut. Die Schweizer wissen das, deshalb servieren sie Ghackets mit Hörnli und Apfelmus auch gerne auf Berghütten in den Skigebieten. Dieses Rezept hier wurde von Mama leicht abgewandelt, erhält durch ein bisschen Currypulver eine würzig-exotische Note, die noch besser mit dem Apfelmus harmoniert. Ein Gericht, nach dem die Kleinen bestimmt ganz schnell verrückt sind. Und die Großen auch. Und ganz schnell geht es auch.

■ Zutaten Portionen: 4

500 g	Rindergehacktes
300 g	Hörnli-Nudeln
4 TL	Currypulver
2	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
Etwas	Worchestershiresauce
1 Glas	Apfelmus
Etwas	Pfeffer, Salz & Olivenöl



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Für das Foto haben wir dieses Lieblingsgericht aus der Kindheit separiert angerichtet, also Nudeln und Fleisch nicht gemixt. Das kann man aber getrost machen, so wird es schließlich ja auch gegessen.

■ **Zwiebeln** und **Knoblauch** schälen. Alles in feine Stücke schneiden.

■ In eine große, tiefe Pfanne 2 EL **Olivenöl** geben und das **Hackfleisch** darin krümelig braten. Zwischendurch **Knoblauch** und **Zwiebeln** hinzufügen und glasig mit andünsten.

■ 2 TL **Currypulver** zum Fleisch geben und gut durchmischen. Leicht anbraten. damit sich die Gewürze entfalten können. Mit **Salz**, **Pfeffer** und 2 bis 3 Schuss **Worchestershiresauce** würzen. Wer es scharf mag, kann mit Cayennepfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen.

■ Die **Nudeln** nach Packungsanweisung in einem großen Topf zubereiten. Kurz vor Garzeitende die Pfanne mit der Fleischmischung wieder auf den Herd stellen. Wenn es wieder kocht, etwas vom **Nudelwasser** aus dem Topf dazugeben.

■ **Nudeln** abgießen. 1-2 TL **Currypulver** an die Nudeln geben und gut durchrühren. Die Nudeln in die Pfanne zum Fleisch geben, alles gut vermischen und nochmal kurz anbraten. Mit **Curry**, **Pfeffer** und **Salz** kräftig abschmecken.

■ **Nudel-Fleisch-Mix** auf Teller verteilen. Apfelmus dazureichen. So kann jeder selbst bestimmen, ob und wie viel Süße er oder sie möchte. Skeptische können erst einmal vorsichtig kosten, denn die Curry-Hack-Nudeln schmecken auch ohne die fruchtige Komponente. Anekdote: Neulich verzog ein westfälischer Kollege in der Schweiz angesichts dieses Gerichts das Gesicht. Er wollte das Apfelmus abbestellen, kostete doch, am Ende war das Schüsselchen mit Apfelmus leer. Kommentar: „Leider doch sehr gut"

Fotos: Marie Schäfers, iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Currygewürz: Die Mischung macht's

Ja, es gibt eine Currypflanze, der bis zu sechs Meter hohe Baum wächst in Indien und Sri Lanka. Der Geschmack ist herb und zitrusartig, der Duft auch eher zitronig. Mit dem Curry, was wir hier als Currypulver verwenden, hat die Currypflanze nichts zu tun. Currygewürz ist eigentlich kein einzelnes Gewürz, sondern eine Mischung aus vielen verschiedenen Gewürzen. Currypulver, die denen der indischen Küche nachempfunden sind, entstanden im 19. Jahrhundert im Vereinigten Königreich. In der indischen Küche selbst ist Currypulver nicht zu finden. Zwar gibt es dort fertige Gewürzmischungen (Masalas, z. B. Garam Masala), aber meist werden frisch gemahlene Gewürze, die einzeln zu verschiedenen Zeitpunkten des Kochvorgangs dazugegeben werden, genutzt. Die Zusammensetzung von Currypulver variiert stark, meist findet man bis zu dreizehn verschiedene Komponenten, darunter Kurkuma (sorgt für die gelbe Farbe), Koriandersamen, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Bockshornklee, gemahlener Ingwer, Knoblauch, Fenchel, Zimt, Nelken, grüner und schwarzer Kardamom, Senfkörner, Muskatnuss, Paprikapulver und Cayennepfeffer.

