

Hackfleisch mit Hörnli und Apfelmues (Rind/Soja)

von Robert Hildbrand

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
1.0 kg Hackfleisch	Rindsfleisch
150 g Soja Granulat (wie Hack)	
* 3 g Knoblauchzehen	
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.5 dl Vollrahm	
20 g Bouillion	
2.5 dl Rotwein	
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, Kochzeit 15-20 Minuten
1.0 kg Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
1.5 kg Apfelmues	
500 g Reibkäse	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g