Hörndli mit vegi Gehacktem von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Salz, Pfeffer, Paprika

600 g	Soja Granulat (wie Hack)
3.0 Stück	Zwiebeln
3.0 Stück	Rüebli
250 g	Sellerie
100 g	Tomatenpuree
6.25 dl	Rotwein
6.25 dl	Bouillon (flüssig)
1.25 kg	Hörnli
2.0 Stück	Lorbeerblatt

Soja Hack aufköchen und 10min köchern lassen. Abtropfen und dann in die Bratpfanne geben.
Zwiebel, Rüebli, Sellerie und Soja Hack in derselben Pfanne kurz andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, Paprika, Lorbeerblatt und Fleisch beigeben. Sauce aufkochen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Thymian beigeben, Sauce würzen.