

Hörnli mit Bschiss u Öpfumues von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

6 dl Wasser	Erhitzen und Bouillon/Bratensauce/Gewürze darin auflösen
25 g Bouillon	Menge ungefähr, auf Wassermenge anpassen/abschmecken. Alternativ Bratensauce, jeweils Achtung wg. Gluten ! Saphira !
200 g Soja Granulat (wie Hack)	In heisses Würzwasser geben, quellen lassen bis leicht bissfest, dann abgiessen ggfls. sogar ausdrücken. Ggfls. Würzwasser auffangen für spätere Saucenbasis
5.0 cl Öl	erhitzen
80 g Zwiebeln	Sehr fein schneiden und auf kleiner Stufe dünsten ! Saphira !
30 g Tomatenpuree	1 gestrichener EL = ca. 15 g Kurz mitbraten, dann gequollenes, abgetropftes Hack dazu und scharf mitbraten. Wenns gut gelingt, ist das Hack noch bisschen knorpelig, wie echtes Hack
3 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon/Bratensauce - Evtl. Reste von Würzwasser nehmen Ablöschen, unter viel Bewegung kurz einkochen und gut. Menge ggfls. nadisna bis Konsistenz geil.
6.0 Liter Wasser	
60 g Salz	10 g/l
1.2 kg Hörnli	! Saphira !
400 g Apfelmus	Menge ggfls. (min.) verdoppeln für Schigi
250 g Reibkäse	