

Hörnli mit Bschiss u Öpfumues von Julia Kälin

Mengen für 13 Personen

7.8 dl Wasser	Erhitzen und Bouillon/Bratensauce/Gewürze darin auflösen
32.5 g Bouillon	Menge ungefähr, auf Wassermenge anpassen/abschmecken. Alternativ Bratensauce, jeweils Achtung wg. Gluten ! Saphira !
260 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
6.5 cl Öl	erhitzen
104 g Zwiebeln	Sehr fein schneiden und auf kleiner Stufe dünsten ! Saphira !
39 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
3.9 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon/Bratensauce - Evtl. Reste von Würzwasser nehmen Ablöschen, unter viel Bewegung kurz einkochen und gut. Menge ggfls. nadisna bis Konsistenz geil.
7.8 Liter Wasser	
78 g Salz	10 g/l
1.56 kg Hörnli	! Saphira !
520 g Apfelmus	Menge ggfls. (min.) verdoppeln für Schigi
325 g Reibkäse	