



Hörnli und Acker-Hack

von Manu Hirzel

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
250 g Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
15 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
20 g Bouillion	
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
250 g Reibkäse	
800 g Hörnli	
1.0 kg Äpfel	für Apfelmus
1.0 Stück Zitronen	
1.0 Stück Kopfsalat	
2.0 Stück Rüebli	
6.0 Liter Wasser	Hörndl im Salzwasser kochen