



Hörnli und Ghackets (brewbee) mit Apfelmus von Zottli

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	erhitzen
250 g Soja Granulat (wie Hack)	brewbee Ghackets auf grosser Stufe braten
80 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
50 g Mehl	darüberstäuben, mischen
20 g Bouillion	
100 g Bratensauce	vegan
5.0 dl Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
200 g Röstzwiebeln	zum selber drüber streuen
800 g Hörnli	
6.0 Liter Wasser	Hörnli im Salzwasser kochen
400 g Apfelmus	