



# Hörnli und Ghackets Vegi/Vegan

von Andreas Padeste

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZD110415\\_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZD110415_0022B-40-de?title=Ghackets-und-Hoernli&ps=10)

<https://migusto.migros.ch/de/rezepte/vegan-gehacktes-mit-hoernli>

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Salz

|                                  |                                               |
|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| 5.0 cl Öl                        | erhitzen                                      |
| 1000 kg Soja Granulat (wie Hack) | auf grosser Stufe braten                      |
| 2.5 Stück Zwiebeln               | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 2.5 Stück Rüebli                 |                                               |
| 250 g Sellerie                   |                                               |
| 6.25 dl Bouillon (flüssig)       |                                               |
| 110 g Tomatenpuree               | kurz mitdämpfen                               |
| 2.0 Stück Lorbeerblatt           |                                               |
| 1.25 kg Hörnli                   |                                               |
| 6.0 Liter Wasser                 | Hörndli im Salzwasser kochen                  |
| 1.5 kg Apfelmus                  |                                               |