



Hörnli und Ghackets Vegi/Vegan

von Andreas Padeste

Mengen für 2 Personen

Quelle: 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: Salz, Thymian, Pfeffer

1.0 cl Öl	erhitzen
200 kg Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe braten
* 45 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
* 40 g Rüebli	
50 g Sellerie	
1.25 dl Bouillon (flüssig)	
22 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
0.4 Stück Lorbeerblatt	
250 g Hörnli	
1.2 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen
300 g Apfelmus	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g