

veganes Hack mit Hörnli und Apfelmues von Angelo Birrer

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------------|--|
| 5.0 cl Öl | erhitzen |
| 1.0 kg Soja Granulat (wie Hack) | auf grosser Stufe braten |
| 80 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 50 g Mehl | darüberstäuben, mischen |
| 20 g Bouillion | |
| 5.0 dl Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 800 g Hörnli | |
| 6.0 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |
| 400 g Apfelmues | |