

Vegighackets mit Hörnli , Apfelmus (gekauft) von

Florence Bühler

Mengen für 13 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

| |
|---|
| 3.25 Stück Zwiebeln |
| 2.6 Stück Knoblauchzehen |
| 6.5 cl Öl |
| 1.3 kg Quorn |
| 39 g Tomatenpuree |
| 2.6 Stück Lorbeerblatt |
| 1.3 Stück Nelken |
| 1.3 dl Rotwein |
| 32.5 g Bratensauce (10g mit 1dl Wasser) |
| 1.3 kg Hörnli |
| 65 g Butter |
| 1.3 kg Apfelmus |
| 260 g Reibkäse |

SAUCE:

Zwiebel und Knobli hacken, in Öl andünsten. Veggighackets dazugeben und anbraten. Tomatenpuree, Lorbeer und Nelken dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Bratensauce in Wasser auflösen und begeben. Alles 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÖRNLI: Wasser aufkochen, salzen und Hörnli ca 10 min kochen. Butter begeben.