



Hörndli mit vegi Gehacktem von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Thymian, Paprika

600 g Soja Granulat (wie Hack)

3.0 Stück Zwiebeln

3.0 Stück Rüebli

250 g Sellerie

100 g Tomatenpuree

6.25 dl Rotwein

6.25 dl Bouillon (flüssig)

1.25 kg Hörnli

2.0 Stück Lorbeerblatt

Soja Hack aufkochen und 10min köchern lassen. Abtropfen und dann in die Bratpfanne geben.

Zwiebel, Rüebli, Sellerie und Soja Hack in derselben Pfanne kurz andämpfen, Tomatenpuree kurz mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, Paprika, Lorbeerblatt und Fleisch begeben. Sauce aufkochen, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Thymian begeben, Sauce würzen.