

Hörnli und Acker-Hack von Manu Hirzel

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------------|--|
| 5.0 cl Öl | erhitzen |
| 250 g Soja Granulat (wie Hack) | auf grosser Stufe braten |
| 80 g Zwiebeln | schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten |
| 15 g Tomatenpuree | kurz mitdämpfen |
| 20 g Bouillion | |
| 5.0 dl Wasser | mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen |
| | Kochzeit 15-20 Minuten |
| 250 g Reibkäse | |
| 800 g Hörnli | |
| 1.0 kg Äpfel | für Apfelmus |
| 1.0 Stück Zitronen | |
| 1.0 Stück Kopfsalat | |
| 2.0 Stück Rüebli | |
| 6.0 Liter Wasser | Hörndli im Salzwasser kochen |