

Hörnli und Acker-Hack von Manu Hirzel

Mengen für 40 Personen

2 dl Öl	erhitzen
1.0 kg Soja Granulat (wie Hack)	auf grosser Stufe braten
320 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
60 g Tomatenpuree	kurz mitdämpfen
80 g Bouillion	
2 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen Kochzeit 15-20 Minuten
1.0 kg Reibkäse	
3.2 kg Hörnli	
4.0 kg Äpfel	für Apfelmus
4.0 Stück Zitronen	
4.0 Stück Kopfsalat	
8.0 Stück Rüebli	
24 Liter Wasser	Hörndli im Salzwasser kochen