



Hörnli und Vegi Ghackets Betty Bossi von Emanuel Wyss

Mengen für 10 Personen

Mit Vegi Hack

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/ghackets-und-hornli-10003684/?msockid=36436117486e654f31d1759b496864d3>

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

5.0 cl Öl	erhitzen
1.25 kg Veganes Hackfleisch aus Erbsenprotein	ÖL in einer Pfanne heiss werden lassen. Hack portionenweise je ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen.
250 g Sellerie	
2.5 Stück Zwiebeln	
2.5 Stück Rüebli	Zwiebel, Rüebli und Sellerie schälen und in Würfeli schneiden. Gemüse in derselben Pfanne kurz anbraten.
6.25 dl Rotwein	Wein dazugiessen, aufkochen.
115 g Tomatenpuree	
2.5 Stück Lorbeerblatt	
6.25 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon, Tomatenpüree, Paprika und Lorbeerblatt mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln.
10 g Thymian	Thymian begeben, würzen.
1.0 kg Reibkäse	
1.25 kg Hörnli	in Salzwasser kochen
500 g Apfelmus	