

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.