

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

einfach | ⌚ 50 min



ZUTATEN

👤 4

- > 230 g Sojagehacktes
- > ½ Sellerie
- > 2 Karotten
- > 1 Zwiebel
- > 1 Knoblauch
- > 2 EL Tomatensauce
- > 1 dl Rotwein
- > 2 dl Bouillon
- > Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Paprika, 2 Lorbeerblätter
- > 500 g Hörnli
- > 6 Äpfel
- > Zimt nach Belieben
- > Veganer Reibkäse

Rezept: Rafi Neuberger, Foto: Nadine Tischhauser

ZUBEREITUNG

- 1 Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mit 5 EL Wasser und nach Belieben etwas Zimt weich kochen. Bei säuerlichen Äpfeln etwas Zucker mitkochen. Für grobes Apfelmus die Äpfel anschliessend mit der Gabel zerdrücken, für feines Apfelmus den Stabmixer verwenden.
- 2 Die Hälfte der Zwiebel fein hacken und in etwas Öl anbraten. Sojagehacktes dazugeben und gut anbraten.
- 3 Gemüse, Knoblauch und den Rest der Zwiebel fein hacken und in einer anderen Pfanne in etwas Öl anbraten. Gewürze und Tomatensauce dazugeben und einige Minuten mitbraten. Alles mit Wein ablöschen. Bouillon dazugeben und während 10 min köcheln lassen.
- 4 Das Gehackte begeben und alles zusammen weitere 10–15 min köcheln, bis das Gemüse bissfest ist.
- 5 Hörnli nach Angaben auf der Verpackung al dente kochen und mit dem Gehackten, Reibkäse (nach Belieben) und dem Apfelmus servieren.



Vegane Gesellschaft
Schweiz



Weitere Rezepte unter vegan.ch