



Ghackets & Hörnli - Vegan von Küche JWK

Mengen für 150 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Thymian, Paprika

18.8 kg Hackfleisch	Anbraten, herausnehmen - Auch veganes Hack geeignet
1.5 kg Zwiebel	
45 Stück Rüebli	
10.1 Liter Rotwein	
10.1 Liter Bouillon (flüssig)	
3 kg Tomatenpuree	Zwiebel, Rüebli und Sellerie begeben, kurz anbraten. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Paprika (3TL für 10 Pers) mit dem Fleisch begeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln, Thymian (ca. 1 EL für 10 Pers) begeben, würzen (Salz & Pfeffer).
18.8 kg Hörnli	
15 Stück Salat	