Ghackets mit Hörnli "vegi" von Sidi

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

12 Stück Knoblauchzehen	
10 Stück Zwiebeln	Hacken
2 dl Öl	erhitzen. Knobli & Zwiebeln dazugeben und kurz andünsten
800 g Sellerie	In kleine Würfel schneiden
12 Stück Rüebli	in kleine Stücke schneiden
2.8 kg Soja Granulat (wie Hack)	dazugeben und unter regelmässigem Rühren anbraten. Gemüse dazugeben und kurz mitbraten
400 g Tomatenpuree	dazugeben und 2 min mitbraten
4.0 kg gehackte Tomaten	beigeben
4.0 Liter Bouillon (flüssig)	dazugeben. ca. 20 minuten köcheln lassen
8.0 Stück Lorbeerblatt	dazugeben
3.2 kg Hörnli	
200 g Butter	den Hörnli beigeben
800 g Reibkäse	