

Hörnli mit Bschiss u Öpfumues von Julia Kälin

Mengen für 30 Personen

1.8 Liter Wasser	Erhitzen und Bouillon/Bratensauce/Gewürze darin auflösen
75 g Bouillon	Menge ungefähr, auf Wassermenge anpassen/abschmecken. Alternativ Bratensauce, jeweils Achtung wg. Gluten ! Saphira !
600 g Soja Granulat (wie Hack)	In heisses Würzwasser geben, quellen lassen bis leicht bissfest, dann abgiessen ggfls. sogar ausdrücken. Ggfls. Würzwasser auffangen für spätere Saucenbasis
1.5 dl Öl	erhitzen
240 g Zwiebeln	Sehr fein schneiden und auf kleiner Stufe dünsten ! Saphira !
90 g Tomatenpuree	1 gestrichener EL = ca. 15 g Kurz mitbraten, dann gequollenes, abgetropftes Hack dazu und scharf mitbraten. Wenns gut gelingt, ist das Hack noch bisschen knorpelig, wie echtes Hack
9 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon/Bratensauce - Evtl. Reste von Würzwasser nehmen Ablöschen, unter viel Bewegung kurz einkochen und gut. Menge ggfls. nadisna bis Konsistenz geil.
18 Liter Wasser	
180 g Salz	10 g/l
3.6 kg Hörnli	! Saphira !
1.2 kg Apfelmus	Menge ggfls. (min.) verdoppeln für Schigi
750 g Reibkäse	