

Hörnli und Ghackets (brewbee) mit Apfelmus von Zottli

Mengen für 41 Personen

2.05 dl Öl	erhitzen
1.02 kg Soja Granulat (wie Hack)	brewbee Ghackets auf grosser Stufe braten
328 g Zwiebeln	schneiden, zugeben, auf kleiner Stufe dünsten
205 g Mehl	darüberstäuben, mischen
82 g Bouillion	
410 g Bratensauce	vegan
2.05 Liter Wasser	mit Bouillon ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen
	Kochzeit 15-20 Minuten
820 g Röstzwiebeln	zum selber drüber streuen
3.28 kg Hörnli	
24.6 Liter Wasser	Hörnli im Salzwasser kochen
1.64 kg Apfelmus	