

Vegi-Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Brützelbuebe von Dan Stucki

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Thymian, Paprika, Salz

6.0 kg Quorn	Quorn- oder Soja- oder Erbsenprotein-Hackfleisch, portionweise anbraten
16 Stück Zwiebeln	fein gehacktes
16 Stück Rüebli	in Würfel
1.2 kg Sellerie	in Würfel, zu Fleisch begeben
4.0 Liter Rotwein	begeben, aufkochen
2 Liter Bouillon (flüssig)	
2 kg Bratensauce	bereits in flüssiger Form
600 g Tomatenpuree	
5.0 kg Hörnli	al dente kochen
4.0 kg Apfelmus	selbst gekocht, ist am geilsten :-)