

Vegi-Gehacktes und Hörnli von lilifee

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

11.3 kg Quorn	Quorn oder Soja Hackfleisch, portionweise anbraten
22.5 Stück Zwiebeln	fein hacken und begeben
24 Stück Knoblauchzehen	klein schneiden und begeben, alternativ 2-3 EL Knoblauchpulver verwenden
22.5 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und begeben
540 g Bratensauce	Menge als Pulver begeben, ev. Bouillon weniger stark salzen
5.63 Liter Bouillon (flüssig)	
900 g Tomatenpuree	
113 g Paprika	
6.0 Bund Peterli	waschen, klein schneiden, begeben
3 kg Reibkäse	dazu servieren
113 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
11.3 kg Hörnli	al dente kochen