Vegi-Gehacktes und Hörnli und Apfelmus von Julija Jurusava

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 kg Quorn	Quorn oder Soja Hackfleisch, portionweise anbraten
15 Stück Zwiebeln	fein hacken und beigeben
16 Stück Knoblauchzehen	klein schneiden und beigeben, alternativ 2-3 EL Knoblauchpulver verwenden
15 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und beigeben
1.5 kg Sellerie	in Würfel, zu Fleisch beigeben
3.75 Liter Rotwein	beigeben, aufkochen
360 g Bratensauce	Menge als Pulver beigeben, ev. Bouillon weniger stark salzen
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	
600 g Tomatenpuree	
75 g Paprika	
4.0 Bund Peterli	waschen, klein schneiden, beigeben
2 kg Reibkäse	dazu servieren
15 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min
75 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
7.5 kg Hörnli	al dente kochen
2 kg Apfelmus	dazu servieren