



veganes Gehacktes mit Hörnli

von Ronja Nidecker

Mengen für 90 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-gehacktes-mit-hoernli>

27 Stück Zwiebeln	
27 Stück Knoblauchzehen	
6.75 dl Olivenöl	
1.35 kg Soja Granulat (wie Hack)	sollte dann um die 500gr aufgequollenes hack geben.
180 g Tomatenpuree	ca. 3 EL
6.75 dl Sojasauce	
6.75 Liter Bouillon (flüssig)	
9.0 kg Hörnli	Zwiebel und Knoblauch hacken. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Gehacktes darin bei grosser Hitze anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitdünsten. Tomatenpüree begeben. Mit Sojasauce ablöschen. Bouillon dazugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken. Inzwischen Hörnli in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Schnittlauch fein schneiden. Hörnli mit Gehacktem anrichten.
4.5 kg Apfelmus	