

# Vegi-Gehacktes und Hörnli und Apfelmus von Julija

Jurusava

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.875 kg Quorn	Quorn oder Soja Hackfleisch, portionweise anbraten
3.75 Stück Zwiebeln	fein hacken und begeben
4.0 Stück Knoblauchzehen	klein schneiden und begeben, alternativ 2-3 EL Knoblauchpulver verwenden
3.75 Stück Rüebli	in Würfel schneiden und begeben
375 g Sellerie	in Würfel, zu Fleisch begeben
9.375 dl Rotwein	begeben, aufkochen
90 g Bratensauce	Menge als Pulver begeben, ev. Bouillon weniger stark salzen
9.375 dl Bouillon (flüssig)	
150 g Tomatenpuree	
18.8 g Paprika	
1.0 Bund Peterli	waschen, klein schneiden, begeben
500 g Reibkäse	dazu servieren
3.75 Stück Lorbeerblatt	zugeben, ca. 30min
18.8 g Thymian	zugeben, würzen Salz und Pfeffer
1.88 kg Hörnli	al dente kochen
500 g Apfelmus	dazu servieren