

## Vegighackets mit Hörnli , Apfelmus (gekauft) von

Florence Bühler

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

7.5 Stück Zwiebeln

6.0 Stück Knoblauchzehen

1.5 dl Öl

3.0 kg Quorn

90 g Tomatenpuree

6.0 Stück Lorbeerblatt

3.0 Stück Nelken

3.0 dl Rotwein

75 g Bratensauce (10g mit 1dl Wasser)

3 kg Hörnli

150 g Butter

3.0 kg Apfelmus

600 g Reibkäse

### SAUCE:

Zwiebel und Knobli hacken, in Öl andünsten. Veggighackets dazugeben und anbraten. Tomatenpuree, Lorbeer und Nelken dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Bratensauce in Wasser auflösen und begeben. Alles 10 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

HÖRNLI: Wasser aufkochen, salzen und Hörnli ca 10 min kochen. Butter begeben.