geschnetzeltes Gemüse, mit Traubensaft abgelöscht von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

alkoholfreie Variante, indem mit Traubensaft statt mit Rotwein abgelöscht wird.

Der Geschmack ist nicht ganz gleich, wie wenn man mit Wein ablöscht, da der Traubensaft zu einem süsseren Aroma führt.

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Curry scharf, Rauchpaprika, Pfeffer

3.0 cl Öl	erhitzen
2.5 Stück Zwiebeln	schneiden
625 g Frische Champignons	in Scheiben schneiden
5.0 Stück Pepperoni	schneiden
625 g Lauch	putzen, in Scheiben schneiden
12.5 Stück Rüebli	würfeln
12.5 Stück Tomaten	würfeln
80 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
5.0 dl Roter Traubensaft	ablöschen
4 cl Balsamico-Essig	zum Verfeinern dazu geben. Der Essig (auch Fruchtessig) ergänzt die im Traubensaft fehlende Säure
20 g Senf	
1.0 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz, Pfeffer, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
4.0 dl Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.