



geschnetzeltes Gemüse, mit Traubensaft abgelöscht

von Moritz Kobel

Mengen für 15 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: Vegetarisch, enthält Pilze

Gewürze: Pfeffer, Salz, Rauchpaprika, Curry scharf

4.5 cl Öl	erhitzen
3.75 Stück Zwiebeln	schneiden
938 g Frische Champignons	in Scheiben schneiden
7.5 Stück Pepperoni	schneiden
938 g Lauch	putzen, in Scheiben schneiden
18.8 Stück Rüebli	würfeln
18.8 Stück Tomaten	würfeln
120 g Sellerie	würfeln und alles zusammen auf kleiner Stufe dünsten
7.5 dl Roter Traubensaft	ablöschen
6 cl Balsamico-Essig	zum Verfeinern dazu geben. Der Essig (auch Fruchtestsig) ergänzt die im Traubensaft fehlende Säure
30 g Senf	
1.5 Stück Bouillonwürfel	mit Boullion, Salz, Pfeffer, Rauchpaprika und wenig Curry würzen Auf kleiner Stufe zugedeckt 50-60 Minuten schmoren lassen
6.0 dl Halbrahm	Sauce verfeinern

Wenn nötig Wasser nachgiessen.