



Herbstgeschnetzeltes Paneer (Vegi) StäHo

von Thomas &

Corinne Stierle

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Paneer	Trick: den gleichmässig in Würfel geschnittenen Paneer in warmes Salzwasser 10min einlegen (macht saftig und zart)
3.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
150 g Zwiebeln	fein gehackt
50 g Bratbutter	Knoblauch und Zwiebeln in Bratbutter andämpfen
* 5.49 Stück Äpfel	klein gewürfelt Äpfel mitdämpfen
2.5 dl Apfelwein	oder Weisswein ablöschen, etwas einkochen
3.75 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, 5min köcheln
12 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
3.75 dl Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben, kurz aufkochen
1.0 dl Rapsöl	Paneer Würfel in neutralem Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, bis sie eine schöne Kruste haben. (Nicht zu lange braten, sonst wird der Käse hart)
100 g Baumnüsse	gehackt, evtl. geröstet garnieren
10 g Schnittlauch	fein geschnitten zum garnieren

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g