



Herbstgeschnetzeltes Paneer (Vegi) StäHo

von Thomas &

Corinne Stierle

Mengen für 5 Personen

1.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
75 g Zwiebeln	fein gehackt
25 g Bratbutter	Knoblauch und Zwiebeln in Bratbutter andämpfen
500 g Äpfel	klein gewürfelt Äpfel mitdämpfen
1.25 dl Apfelwein	oder Weisswein ablöschen, etwas einkochen
1.875 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, 5min köcheln
6.0 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
1.875 dl Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben, kurz aufkochen
600 g Paneer	Trick: den gleichmässig in Würfel geschnittenen Paneer in warmes Salzwasser 10min einlegen (macht saftig und zart)
5 cl 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)
50 g Baumnüsse	gehackt, evtl. geröstet garnieren
5.0 g Schnittlauch	fein geschnitten zum garnieren