



Herbstgeschnetzeltes StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Tofu	Tofu in haushaltpapier wickeln, 10min. beschweren und auspressen in Stücke reissen nicht schneiden mind. 12Std.vorher marinieren
1.8 dl Sojasauce	
6.0 cl weisser Balsamico-Essig	
2.0 g Thymian	
2.0 g Oregano	
2.0 g Rosmarin	1TL=2gr frische Gewürze mit Wiegemesser klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen Sojasauce bis und mit Knobli zusammen mischen und marinieren ev vakumieren
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
1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	
50 g Bratbutter	Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen
1.0 g Paprika	
1.0 g Pfeffer	
1.0 g Salz	
1.0 dl Rapsöl	erhitzen, Tofu 5-10 min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann)
100 g Baumnüsse	gehackt, evtl. geröstet garnieren
10 g Schnittlauch	fein geschnitten zum garnieren

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

