



Herbstgeschnetzeltes StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

6.5 kg Tofu	Tofu in haushaltpapier wickeln, 10min. beschweren und auspressen in Stücke reissen nicht schneiden mind. 12Std.vorher marinieren
1.17 Liter Sojasauce	
3.9 dl weisser Balsamico-Essig	
13 g Thymian	
13 g Oregano	
13 g Rosmarin	1TL=2gr frische Gewürze mit Wiegemesser klein schneiden
19.5 Stück Knoblauchzehen	pressen Sojasauce bis und mit Knobli zusammen mischen und marinieren ev vakumieren
19.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
975 g Zwiebeln	fein gehackt
325 g Bratbutter	Knoblauch und Zwiebeln in Bratbutter andämpfen
6.5 kg Äpfel	klein gewürfelt Äpfel mitdämpfen
1.63 Liter Apfelwein	oder Weisswein ablöschen, etwas einkochen
2.44 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, 5min köcheln
78 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
2.44 Liter Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben, kurz aufkochen
7.8 kg Pouletgeschnetzeltes	
325 g Bratbutter	Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen, würzen
6.5 g Paprika	
6.5 g Pfeffer	
6.5 g Salz	
6.5 dl Rapsöl	erhitzen, Tofu 5-10 min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann)
650 g Baumnüsse	gehackt, evtl. geröstet garnieren
65 g Schnittlauch	fein geschnitten zum garnieren