



# Paneer-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons

StäHo von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 5 Personen

|                           |                                                                                                                                                           |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 20 g Bratbutter           |                                                                                                                                                           |
| 200 g Frische Champignons | gerüstet, ev klein schneiden und kurz in Butter anbraten                                                                                                  |
| 2.5 dl Bouillon (flüssig) | Bouillon dazugiessen, ca 5min köcheln                                                                                                                     |
| 5.0 g Maisstärke/Maizena  | 4TL/10 Port                                                                                                                                               |
| 2.5 dl Vollrahm           | Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben                                                                                     |
| 1.25 Stück Knoblauchzehen | gepresst                                                                                                                                                  |
| 1.0 g Estragon            | getrocknet<br>g=EL<br>Knoblauch, sowie Estragon dazugeben.<br>Bei kleiner Hitze ca 5 min köcheln                                                          |
| 2.5 ml Zitronensaft       | einige Tropfen Zitronensaft, je nach Geschmack                                                                                                            |
| 550 g Paneer              | Trick: den gleichmässig in Würfel geschnittenen Paneer in warmes Salzwasser 10min einlegen (macht saftig und zart)<br>würzen                              |
| 2.5 g Salz                | 1 gestrichener TL/10Port                                                                                                                                  |
| 0.5 g Paprika             |                                                                                                                                                           |
| 0.5 g Pfeffer             | würzen                                                                                                                                                    |
| 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) |