

Tofu Stroganoff

von David Imwinkelried

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika

500 g Zwiebel	
4.0 Stück Knoblauchzehen	
500 g Frische Champignons	
2.0 Stück Pepperoni	
800 g Tofu	
1.0 dl Balsamico-Essig	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	
100 g Essiggurken	
2.5 g Bratensauce	dl!
2.5 dl Rahm	
2.5 dl Sojasauce	
1.0 dl Apfelessig	
100 g Tomatenpuree	
5 cl Olivenöl	
20 g Rosmarin	
20 g Senf	
10 g Bouillion	

1. Alle Zutaten ab Sojasauce für die Marinade mit 0.5 dl Wasser mischen. Tofu in Würfel schneiden und über Nacht in der Marinade ziehen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch feinschneiden und in Öl andünsten. Gemüse in Scheiben schneiden und mitbraten.
3. Paprika, Bouillon & Bratensauce dazugeben.
4. Mit Bouillon ablöschen & ca 15 min köcheln lassen.
5. Rahm & Aceto dazugeben, abschmecken