

Tofu Stroganoff

von David Imwinkelried

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Paprika

1.25 kg Zwiebel	
10 Stück Knoblauchzehen	
1.25 kg Frische Champignons	
5.0 Stück Pepperoni	
2 kg Tofu	
2.5 dl Balsamico-Essig	
6.25 dl Bouillon (flüssig)	
250 g Essiggurken	
6.25 g Bratensauce	dl!
6.25 dl Rahm	
6.25 dl Sojasauce	
2.5 dl Apfelessig	
250 g Tomatenpuree	
1.25 dl Olivenöl	
50 g Rosmarin	
50 g Senf	
25 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