Vegi Stroganoff von soi

Mengen für 10 Personen

Geschnetzeltes im heissen Öl ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, mit Paprika würzen. Zwiebeln schneiden, Peperoni in Streifen schneiden, Cornichons in Scheiben schneiden, Champignons vierteln, in derselben Pfanne mit dem Thymian ca. 3 Min. andämpfen. Mit Wein ablöschen, Paprika zugeben. Halbrahm, Milch und Bratensauce dazugiessen, aufkochen, ca. 3 Min. köcheln. Geschnetzeltes wieder beigeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Spätzli anbraten

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/10443/vegi-stroganoff?menge=10

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

1.0 kg Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	
3.75 cl Olivenöl	
200 g Zwiebel	
50 g Paprika	
2.5 Stück Pepperoni	
250 g Essiggurken	
250 g Frische Champignons	Sauce auch ohne Pilze anbieten
5.0 dl Rotwein	
7.5 dl Halbrahm	
5.0 dl Milch	
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	Prise
1.5 kg Eierspätzli	

Gut würzen