

Vegi Zürichgeschnetzeltes von Alina Burri

Mengen für 30 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/veganes-zuercher-geschnetzeltes>

600 g Schalotte	Hacken
1500 kg Frische Champignons	In feine Scheiben schneiden.
12 EL Öl	In einer Bratpfanne erhitzen
2.4 kg Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	portionenweise ca. 2' anbraten.
12 TL Salz	
45 g Pfeffer	gemeinsam mit dem Salz das Schnetzel würzen, anschliessend beiseitestellen.
3.0 dl Balsamico-Essig	Schalotten und Champignons in der selben Pfanne wie das Schnetzel anbraten, anschliessend mit Balsamico-Essig ablöschen.
6.0 dl Rahm	
150 g Bouillion	
9.0 dl Wasser	Mit dem Rahm und der Maisstärke verrühren und dazugliessen, sämig kochen.
	Schnetzel daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3.0 Bund Peterli	Hacken und darüberstreuen.