



Vegi Zürichgeschnetzeltes

von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

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

200 g Schalotte	Hacken
500 kg Frische Champignons	In feine Scheiben schneiden.
4.0 EL Öl	In einer Bratpfanne erhitzen
800 g Soja Schnitzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	portionenweise ca. 2' anbraten.
4.0 TL Salz	
15 g Pfeffer	gemeinsam mit dem Salz das Schnitzel würzen, anschliessend beiseitestellen.
1.0 dl Balsamico-Essig	Schalotten und Champignons in der selben Pfanne wie das Schnitzel anbraten, anschliessend mit Balsamico-Essig ablöschen.
2.0 dl Rahm	
50 g Bouillion	
3.0 dl Wasser	Mit dem Rahm und der Maisstärke verrühren und dazugliessen, sämig kochen.
	Schnitzel daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1.0 Bund Peterli	Hacken und darüberstreuen.