Züri Geschnetzeltes mit Tofu von Roman Müller

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

30 g Bratbutter	
900 g Tofu	in Würfel geschnitten ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
8.0 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
30 g Bratbutter	
375 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
600 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.5 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
3.0 dl Weisswein	zum ablöschen beigeben.
5.0 g Bouillion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
2.5 dl Wasser	
4.0 dl Vollrahm	
22 g Maisstärke/Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermsichen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch beigeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.