

Züri Geschnetzeltes mit Tofu von Roman Müller

Mengen für 20 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

60 g Bratbutter	
1.8 kg Tofu	in Würfel geschnitten ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
16 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
60 g Bratbutter	
750 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.2 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
3 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
6.0 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
10 g Bouillion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
5.0 dl Wasser	
8.0 dl Vollrahm	
44 g Maisstärke/Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermischen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch begeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g)
	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.