



Züri Geschnetzeltes mit Tofu

von Emanuel Wyss

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	Tofu 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)
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst
600 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
200 g Shitake Pilze	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 begeben.
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 vermischen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch begeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.