Züri Geschnetzeltes mit Tofu von Balu

Mengen für 25 Personen

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

75 g Bratbutter	
2.25 kg Tofu	in Würfel geschnitten ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
20 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
938 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.5 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
3.75 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
7.5 dl Weisswein	zum ablöschen beigeben.
12.5 g Bouillion	 (1 gehäufter Teelöffel = 7g)
6.25 dl Wasser	
1.0 Liter Vollrahm	
55 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.

EV Mandelmich statt Rahm wegen Laktose Alergiker