Züri Geschnetzeltes mit Tofu von Balu

Mengen für 9 Personen

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

27 g Bratbutter	
810 g Tofu	in Würfel geschnitten ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
7.2 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
338 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
540 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.35 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.7 dl Weisswein	zum ablöschen beigeben.
4.5 g Bouillion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
2.25 dl Wasser	
3.6 dl Vollrahm	
19.8 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