

Züri Geschnetzeltes mit Tofu von Balu

Mengen für 9 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

| | |
|---------------------------|---|
| 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 begeben. |
| 4.5 g Bouillion | (1 gehäufte Teelöffel = 7g) |
| 2.25 dl Wasser | |
| 3.6 dl Vollrahm | |
| 19.8 g 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. |

EV Mandelmilch statt Rahm wegen Laktose Alergiker