

Züri Geschnetzeltes mit Tofu Horw von Küche JWK

Mengen für 10 Personen

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

| | |
|--|--|
| 30 g Bratbutter | |
| 900 kg Soja Schnitzel (wie geschnetzeltes/Gyros) | ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen. |
| 8.0 g Salz | Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel) |
| 375 g Zwiebel | Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g) |
| 600 g Frische Champignons | In Scheiben schneiden. |
| 1.5 cl Zitronensaft | Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel) |
| 5.0 g Bouillion | (1 gehäufte Teelöffel = 7g) |
| 5.5 dl Wasser | zum ablöschen |
| 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. |

EV Mandelmilch statt Rahm wegen Laktose Alergiker