

Züri Geschnetzeltes mit Tofu Horw von Küche JWK

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

120 g Bratbutter	
3600 kg Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
32 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
1.5 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
2.4 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
6 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
20 g Bouillion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
2.2 Liter Wasser	zum ablöschen
1.6 Liter Vollrahm	
88 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