



Zürichgeschnezeltes, Bratkartoffeln, Karotten (Vegi)

von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Paprika, Salz, Petersilie, Rosmarin, Pfeffer

1.5 kg vegi Schnitzel	Seitan Geschnezeltes
3.5 Stück Zwiebeln	1 Zwiebel für Rüebli
625 g Frische Champignons	
2.5 EL Mehl	
5.0 dl Weisswein	
5.0 dl Rahm	
2.0 kg Kartoffeln	
1.5 kg Rüebli	

- Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen.
- Hitze reduzieren. Zwiebel oder Schalotten in die Pfanne geben, leicht andünsten.
- Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen.
- Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.
- Rahm begeben, etwas einkochen lassen, würzen.
- Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und servieren.