



Rezept

Zürcher Geschnetzeltes vegetarisch (Archetypus 3)

Zutaten:

- 400 g Champignons
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 500 g Geschnetzeltes (Seitan, Tofu, Quorn oder Délicorn-Streifen)
- 25 g Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Weisswein
- 1 Schuss Cognac
- 4 dl Vollrahm
- 1 1/2 dl Gemüse-Bouillon
- Meersalz
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Mit Rösti oder Teigwaren serviert ist dieses Geschnetzelte dem Zürcher «Nationalgericht» absolut ebenbürtig.

Tipp:

Zubereitung:

1. Die Champignons putzen und blättrig schneiden
2. Öl erhitzen und das Geschnetzelte darin bei tiefer Temperatur schonend anbraten und beiseitestellen
3. In derselben Pfanne die Butter erhitzen und die gehackten Zwiebeln anbraten. Die Zwiebeln sollen Farbe annehmen, aber nicht verbrennen.
4. Die Pilze und das Tomatenpüree beifügen, weiterdünsten
5. Mit Weisswein und Cognac ablöschen, unter Rühren einkochen lassen
6. Rahm und Bouillon zugeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen. Am Schluss das Geschnetzelte dazugeben. Mit Meersalz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.



Quelle:

vegetarisch nach Lust und Laune - Hiltl