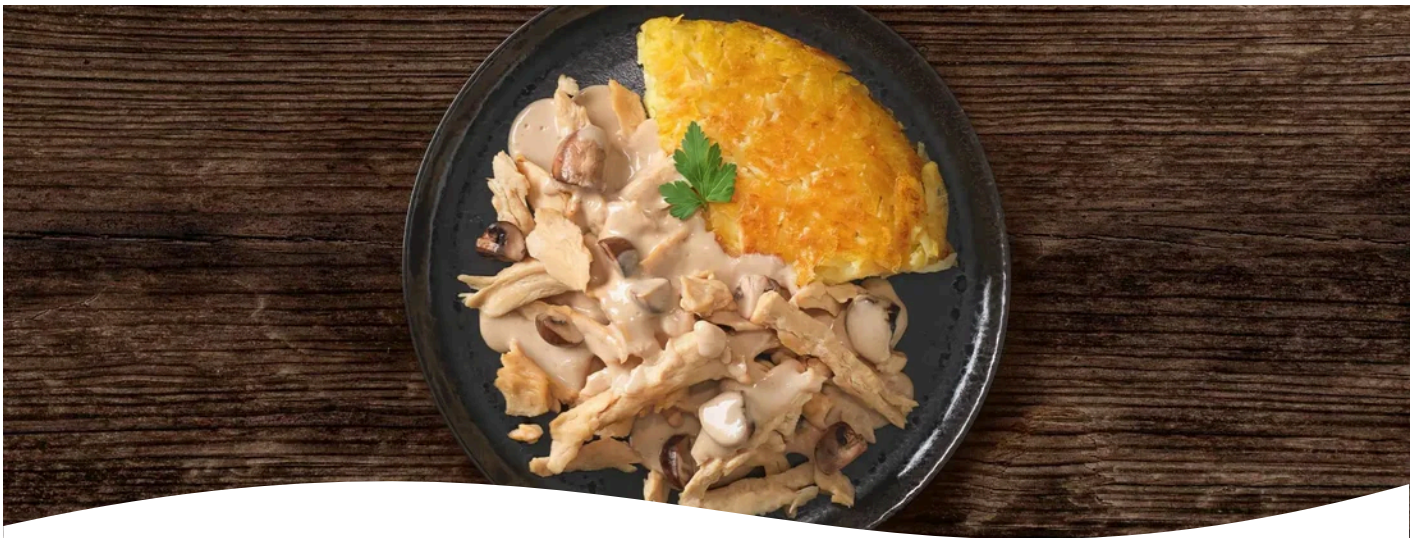


ZÜRCHER THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTES MIT RÖSTI

FLEISCHIMITATE VEGAN TRADITIONELL

Hotel, Restaurant, Catering

Social Bereich

ZUTATEN

- THE GREEN MOUNTAIN Plant-Based Geschnetzeltes TK, 1.1 kg
- BRESC Marinade für Hühnerfleisch, 40 g
- Rapsöl, 60 ml
- Margarine (ohne tierische Zusatzstoffe), 80 g
- Zwiebeln gehackt 3 mm, 40 g
- Champignons weiss in Scheiben geschnitten, 60 g
- Kochwein weiss, 100 ml
- Soja Kochcreme, 700 ml
- Wasser ab Leitung, 500 ml
- Bratensauce-Pulver, Vegan, 10 g
- BRESC schwarzes Knoblauchpüree, 5 g
- Roux/Mehlschwitze weiss, 5 g
- Speisesalz, 10 g
- Pfeffer schwarz frisch ab Mühle, 1 g
- Petersilie gehackt, 20 g
- Rösti, 1.5 kg

ZUBEREITUNG

1. Das Geschnetzelte mit der Marinade marinieren. Die Rösti vorbereiten.
2. Das marinierte Geschnetzelte im mittel-heissen Rapsöl schön rundherum anbraten und anschließend warmstellen.
3. Die Bratpfanne kurz ausreiben und bei mittlerer Hitze die Margarine darin schmelzen. Zwiebelwürfel und Champignonscheiben in der Margarine anschwitzen.
4. Wenn die Pilze etwas Farbe bekommen haben mit dem Weisswein ablöschen. Den Weisswein auf zirka die Hälfte einkochen und mit der Creme und Wasser auffüllen und aufkochen.
5. Abschmecken mit dem Saucenpulver, schwarzem Knoblauch, Salz und Pfeffer. Die Sauce mit der Roux abbinden.
6. Das Geschnetzelte dazugeben und noch einmal für 5 Minuten bei kleiner Hitze in der Sauce köcheln lassen.
7. Die Hälfte der Petersilie dazugeben und zum Schluss noch einmal umrühren.
8. Das Geschnetzelte mit der Rösti gefällig anrichten. Die restliche Petersilie über das Geschnetzelte streuen.

TIPP! Der schwarze und fermentierte Knoblauch ist ein natürlicher Geschmacksverstärker und sorgt für Umami. Das kleine Geheimnis für vollmundigen Geschmack.