
Veganes Geschnetzeltes - Züricher Art

von Veggi Leo | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Veggi Leo - Fudii.online

Vorbereitung: 10 Min. | **Koch-/Backzeit:** 30 Min. | **Gesamt:** 40 Min.

Zutaten:

100 g Soja-Gschnetzeltes
1 Liter vegane Hühnerbrühe
(alternativ Gemüsebrühe)
250 g Champignons
1 Zwiebel(n)
150 ml Weißwein, trocken
250 g Sojasahne
2 EL Petersilie
Paprikapulver
Salz und Pfeffer
Öl zum Anbraten
0.5 EL Mehl

Zubereitung:

Gschnetzeltes mit der veganen Brühe in einer Schüssel für etwa 30 Minuten einweichen lassen. Danach gut auspressen und in der Zwischenzeit in eine Pfanne geben.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln.

Etwas Öl zum Sojageschnetzelten geben und bei starker Hitze kurz knusprig braun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Danach in eine Schüssel umfüllen.

Nochmals etwas Öl in die Pfanne geben und die Champignons und Zwiebel darin anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und etwas Mehl zur Bindung unterrühren.

Mit dem Wein ablöschen und die Sojasahne einrühren. Kurz aufkochen lassen, das Geschnetzelte dazu geben und die Petersilie unterrühren. Eventuell nochmals abschmecken. Fertig.

Dazu passen Röstis, Nudeln aber auch Reis. Guten Appetit.