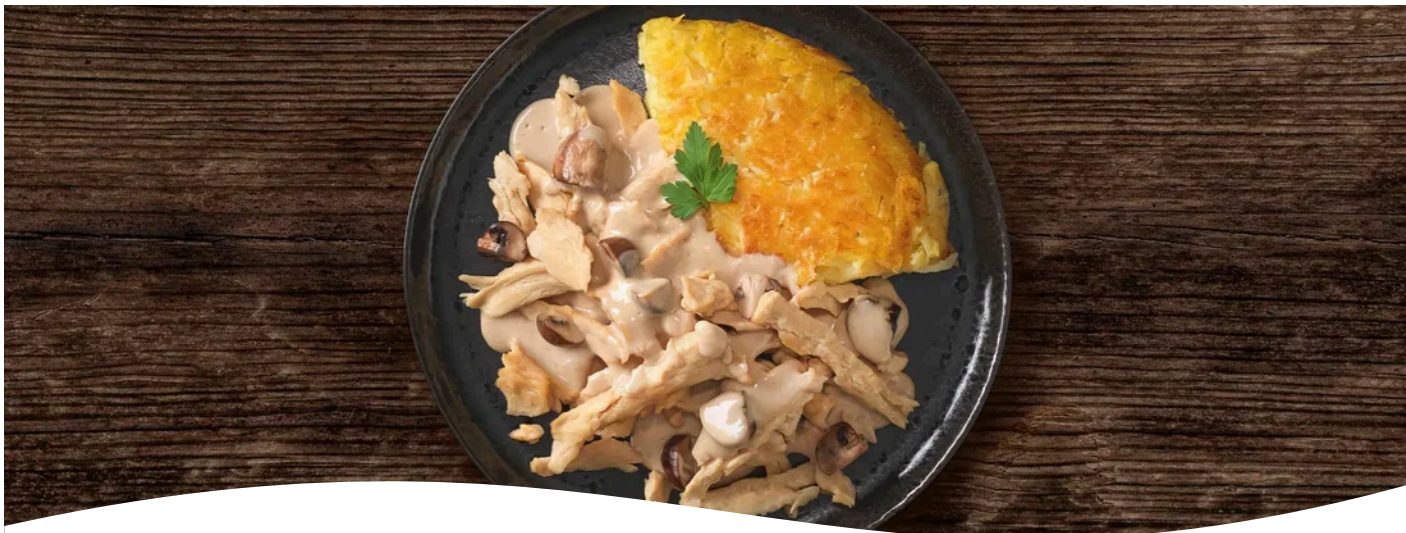




ZÜRCHER THE GREEN MOUNTAIN GESCHNETZELTES MIT RÖSTI

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.