

# Tofu Stroganoff

von David Imwinkelried

Mengen für 44 Personen

Gewürze: Paprika

2.2 kg Zwiebel	
17.6 Stück Knoblauchzehen	
2.2 kg Frische Champignons	
8.8 Stück Pepperoni	
3.52 kg Tofu	
4.4 dl Balsamico-Essig	
1.1 Liter Bouillon (flüssig)	
440 g Essiggurken	
11 g Bratensauce	dl!
1.1 Liter Rahm	
1.1 Liter Sojasauce	
4.4 dl Apfelessig	
440 g Tomatenpuree	
2.2 dl Olivenöl	
88 g Rosmarin	
88 g Senf	
44 g Bouillion	

1. Alle Zutaten ab Sojasauce für die Marinade mit 0.5 dl Wasser mischen. Tofu in Würfel schneiden und über Nacht in der Marinade ziehen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch feinschneiden und in Öl andünsten. Gemüse in Scheiben schneiden und mitbraten.
3. Paprika, Bouillon & Bratensauce dazugeben.
4. Mit Bouillon ablöschen & ca 15 min köcheln lassen.
5. Rahm & Aceto dazugeben, abschmecken