Züri Geschnetzeltes mit Tofu von Balu

Mengen für 2 Personen

Tags: Vegetarisch, enthält Pilze

6.0 g Bratbutter	
180 g Tofu	in Würfel geschnitten ca. 3min heiss anbraten, vom Herd nehmen und warmstellen.
1.6 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
75 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
120 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
3.0 ml Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
6 cl Weisswein	zum ablöschen beigeben.
1.0 g Bouillion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
5 cl Wasser	
8 cl Vollrahm	
4.4 g Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermsichen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch beigeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EV Mandelmich statt Rahm wegen Laktose Alergiker