

Vegetarisches Züri-Geschnetzeltes mit Rösti

Vegetarisches Züri-Geschnetzeltes mit Rösti

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 80 Min.

Menu: [21.8.2019](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 12 Personen

Zutaten (für 12 Personen):

- 1 ' 200 g Champignons
- 1500 g Geschnetzeltes (Seitan, Tofu, Quorn oder Délicorn-Streifen)
- 75 g Butter
- 3 Zwiebel, fein gehackt
- 9 Esslöffel Olivenöl
- 6 dl Weisswein
- 3 Schuss [Cognac](#)
- 7.5 dl Rotweinsauce (Hiltl) oder Bouillon mit Rotwein
- 1.2 Liter Vollrahm
- 3 EL Tomatenpüree
- 3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 6 Zweige Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Champignons putzen und blättrig schneiden.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
3. Das Saitan in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln.
4. Das Olivenöl in eine Bratpfanne geben und das Saitan darin bei tiefer Temperatur schonend anbraten und beiseite stellen.
5. In derselben Pfanne die Butter erhitzen und die gehackten Zwiebeln anbraten. Die Zwiebeln sollen Farbe annehmen, aber nicht verbrennen.
6. Die Pilze und das Tomatenpüree beifügen, weiterdünsten.
7. Mit Weisswein und Cognac ablöschen, unter Rühren einkochen lassen.
8. Rahm und Rotweinsauce (oder Bouillon) zugeben, zur gewünschten Konsistenz einkochen. Am Schluss das Geschnetzelte dazugeben.
9. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
10. Die fein gehackte Petersilie als Garnitur darüber streuen.
11. Mit einem Petersilienblatt dekorieren.