



## Plant-based Rahm-Geschnetzeltes



Aktiv: 30 Minuten

Gesamt: 1 Stunde



### Zutaten

#### brewbee Gschnetzlets

- 300 ml Bouillon/Fond
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Weisswein oder Most
- 100 g brewbee Gschnetzlets (trocken)

#### Rahmsauce

- 30 ml Olivenöl
- 40 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 EL Whisky, z. B. Säntis Malt Dreifaltigkeit (optional)
- 80 ml Weisswein
- 20 ml Sojasauce
- 250 g Veganer Rahm
- 50 ml Bouillon
- etwas frisch gemahlener Pfeffer, Kräutersalz

#### Plantbased Rahm-Geschnetzeltes

- 270 g brewbee Gschnetzlets (bereits vorbereitet)
- 30 g Bratöl zum Anbraten
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 30 g Zwiebeln, fein geschnitten
- etwas Kräutersalz zum Abschmecken

### Zubereitung

#### Grundrezept brewbee Gschnetzlets

Das Gschnetzlets wird für ca. 30 Minuten im Verhältnis 1:3 (Gschnetzlets zu Flüssigkeit) eingelegt. Dafür empfehlen wir eine Gemüsebouillon oder Fond. Danach das Gschnetzlets in einem Sieb abtropfen lassen (leicht ausdrücken), anbraten, weiterverwenden und geniessen.

**1.** brewbee Gschnetzlets: Bouillon/Fond mit Sojasauce, Weisswein oder Most aufkochen, heiss über das Gschnetzlets giessen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

**2.** Rahmsauce: Zwiebeln in Olivenöl andünsten und mit Whisky und Weisswein ablöschen. Sojasauce, veganen Rahm, Bouillon, Kräutersalz und Pfeffer beigeben, aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer durchmixen und durch ein Sieb abpassieren.

**3.** Zum Schluss das Gschnetzlets in einem Sieb abtropfen lassen, evtl. leicht ausdrücken, mit Maizena bestäuben und in einer Bratpfanne mit Bratöl gut anbraten. Zwiebeln und Champignonscheiben dazugeben und mitbraten. Mit etwas Kräutersalz abschmecken und in die fertige Sauce geben.

**4.** Rahmgeschnetzeltes nochmals aufkochen und mit Rösti oder Nudeln servieren und geniessen.

### Tipp

Anstelle von Champignons können auch Morcheln oder Steinpilze verwendet werden. Zum Einlegen eignet sich anstelle der Gemüsebouillon auch ein Pilzfond.