



Plant-based Hoisin-Geschnetzeltes



Aktiv: 30 Minuten

Gesamt: 3 Stunden

✓ VEGAN



Zutaten

brewbee Gschnetzlets

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

Hoisinsauce

- 75 g Lauch
- 75 g rote Zwiebeln
- 15 g Ingwer, frisch
- 15 g Zitronengras
- 2 Knoblauchzehen
- 4 g Shiitakepilze getrocknet
- 250 ml Wasser
- 130 ml Sojasauce
- 40 ml Hoisinsauce
- 20 ml Sweet & Chilisauce
- 2 EL Honig
- 1 Sternanis

Plant-based Hoisin-Geschnetzeltes

- 270 g brewbee Gschnetzlets (bereits vorbereitet)
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- 1 EL Maizena
- etwas Schwarzer Pfeffer, Koriander (frisch), Sojasprossen, Cashewnüsse und geschnittene Frühlingszwiebeln zum Abschmecken und Garnieren

Tipp

Als asiatisches «Finger-Food» kann das Hoisin-Geschnetzelte auch auf Eisbergsalat-Blätter gegeben und serviert werden.

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.** Hoisinsauce: Lauch, rote Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch und Shiitakepilze in kleine Stück schneiden. Mit allen weiteren Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Dann für weitere 2–3 Stunden auf kleiner Hitze ziehen lassen.
- 3.** Sauce nochmals aufkochen und mit Maizena binden. Abschmecken und durch ein Sieb abpassieren.
- 4.** Zum Schluss das Gschnetzlets in einem Sieb abtropfen lassen, evtl. leicht ausdrücken, mit Maizena bestäuben und in einer Bratpfanne mit Olivenöl gut anbraten. Nach Belieben weitere Shiitakepilze, geröstete Cashewnüsse und geschnittenen Frühlingszwiebeln mitbraten.
- 5.** Die Sauce beigegeben, aufkochen und mit Basmatireis oder Sobanudeln und Pak Choi anrichten. Mit etwas Sojasprossen und einem Korianderblatt garnieren und geniessen.