



Plant-based Rahm-Geschnetzeltes



Aktiv: 30 Minuten
Gesamt: 1 Stunde

✓ VEGAN



Zutaten

brewbee Gschnetzlets

300 ml Wasser/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

Tipp

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

Zubereitung

Grundrezept brewbee Gschnetzlets

Das Gschnetzlets wird für ca. 5 Minuten im Verhältnis 1:3 (Gschnetzlets zu Flüssigkeit) eingelegt. Dafür empfehlen wir heisses Wasser, eine leicht gewürzte Gemüsebouillon oder Fond. Danach das Gschnetzlets in einem Sieb abtropfen lassen, anbraten, weiterverwenden und geniessen.

1. brewbee Gschnetzlets: Wasser/Bouillon/Fond mit Sojasauce, Weisswein oder Most aufkochen, heiss über das Gschnetzlets giessen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.
2. Rahmsauce: Zwiebeln in Olivenöl andünsten und mit Whisky und Weisswein ablöschen. Sojasauce, veganen Rahm, Bouillon, Kräutersalz und Pfeffer begeben, aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer durchmischen und durch ein Sieb abpassieren.
3. Zum Schluss das Gschnetzlets in einem Sieb abtropfen lassen, 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 Röstli oder Nudeln servieren und geniessen.