



## Plant-based Stroganoff



Aktiv: 30 Minuten  
Gesamt: 1 Stunde

✓ VEGETARISCH ✓ VEGAN



### Zutaten

#### brewbee Gschnetzlets

300 ml kräftige Gemüsebrühe  
1 EL Sojasauce  
1 EL Rotwein  
100 g brewbee Gschnetzlets (trocken)

#### Plant-based Stroganoff Sauce

2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
100 g Essiggurken  
150 g Peperoni rot und gelb gemischt  
150 g Champignons, geviertelt  
4 EL Ketchup  
1-2 EL Senf  
400 ml Rotwein zum Kochen  
1-2 EL Paprikapulver  
400 ml Rahm  
etwas Meersalz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
etwas Sauerrahm zum Garnieren (optional)

### Tipp

Wird der Rotwein, der Rahm und der Sauerrahm durch eine vegane Alternative ausgetauscht, kann das Gericht ganz einfach vegan gestaltet werden.

### 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. Gemüsebrühe mit Sojasauce und 1 EL Rotwein aufkochen und heiss über das brewbee Gschnetzlets giessen. 5 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Essiggurken abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden.
3. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und brewbee Gschnetzlets scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Ketchup und Senf begeben und kurz mitrösten. Paprikapulver begeben und dann das ganze Gemüse dazugeben.
4. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren lassen. Rahm begeben und weitere 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Konsistenz optimal ist. Abschmecken und servieren.
5. Mit Sauerrahm ausgarnieren (optional).