



Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Hauptgericht • Nationalgericht
Roger Werna

Portionsgröße: 4 Personen

Zutaten

Grundsauce:

25 g Zwiebeln
12.5 g Butter
1.25 g schwarze Pfefferkörner
125 g Champignons, geschnitten
125 ml weissen Kochwein
125 ml brauner Vegi - Fond/Jus
125 ml Gemüsefond
125 ml Sojarahm
Salz

400 g Seitan
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
40 g Zwiebeln, fein gehackt
Margarine
200 g Champignons, in Scheiben
1.5 dl Weisswein (mit guter Säure)
1 dl Grundsauce
2.5 dl Sojarahm, davon 50 g geschlagen
Etwas Petersilie, gehackt

Zubereitung

Sauce

Zwiebeln in der Margarine mit grob gemörsertem Pfeffer glasig dünsten. Champignons begeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond und vegetarischen Jus zufügen, erneut leicht reduzieren. Sojarahm begeben, kurz aufkochen, fein mixen und auf die gewünschte Konsistenz bringen. Mit Salz abschmecken, passieren und warmstellen.

Rösti

Gekochte, ausgekühlte Kartoffeln schälen und grob reiben. In einer Teflonpfanne geklärte Butter erhitzen, Kartoffeln würzen und kurz anbraten. Etwas Olivenöl zufügen, mit einem runden Ausstecher portionieren und bei mittlerer Hitze langsam beidseitig goldgelb braten.

Vegetarisches Geschnetzeltes

Champignons (oder vegetarische Geschnetzelte) in Margarine in einer Gusseisenpfanne kurz kräftig anbraten und beiseitestellen. In derselben Pfanne frische Margarine erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Champignons wieder begeben. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Flüssigen Sojarahm zufügen und leicht reduzieren. Die vorbereitete Sauce unterheben, kurz aufkochen lassen und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie verfeinern und sofort servieren.