



Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Hauptgericht • Nationalgericht
Roger Warna

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 Sojaramh

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 Sojaramh, davon 50 g geschlagen

Etwas Petersilie, gehackt

Zubereitung

Sauce

Zwiebeln in der Margarine mit grob gemörsertem Pfeffer glasig dünsten. Champignons beigeben und kurz mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond und vegetarischen Jus zufügen, erneut leicht reduzieren. Sojaramh beigeben, 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 beigeben. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Flüssigen Sojaramh 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.