



Zürcher Geschnetzeltes (vegi) by Noah Bachofen

Zutaten für 4 Personen

Für das Geschnetzelte

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 2 EL Öl
- 100 g Kräuterseitlinge
- 100 g Kichererbsen (gekocht, abgetropft)
- 1 dl Weisswein
- 250 ml dunkle Gemüsebouillon
- 1 TL Maizena
- 100 g Rahm
- Salz
- Pfeffer

Zum Servieren

- Rösti
- Frische Petersilie

Zubereitung

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl glasig anbraten.
2. Aus der Karotte mit einem Pariserlöffel kleine Kugeln ausstechen. Falls kein Pariserlöffel vorhanden ist, die Karotte in kleine Würfel schneiden. Zur Zwiebel geben und einige Minuten mitbraten.
3. Die Kräuterseitlinge in mundgerechte Stücke schneiden, in die Pfanne geben und kräftig anbraten.
4. Die Kichererbsen hinzufügen und kurz mitrösten.
5. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen.
6. Die dunkle Gemüsebouillon dazu giessen und alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Karotten weich sind und die Flüssigkeit etwas reduziert hat.
7. Das Maizena in wenig kaltem Wasser anrühren und unter die Sauce rühren.
8. Den Rahm hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Das Geschnetzelte zusammen mit frisch zubereiteter Rösti anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.