

Veganes Züri Geschnetzeltes mit Planted Chicken



Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei, Glutenfrei

Zubereitung

Zutaten Veganes Züri Geschnetzeltes

- 200g Planted Chicken
- 1/2 Zwiebel
- 100g Pilze
- 1dl Weisswein
- 2.5dl Sojarahm
- 1/2dl vegae Bratensauce (z.b Knorr mit Wasser gemischt)
- etwas Peterli
- Rapsöl zum Anbraten

Zutaten Röst

- 1kg Kartoffeln, festkochend
- Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung Veganes Züri Geschnetzeltes

Den Peterli klein hacken und zur Seite stellen. Die Zwiebeln klein schneiden und die Pilze vierteln. Das Planted chicken mit Rapsöl anbraten. Die Zwiebeln und die Pilze dazu geben und mit anbraten. Mit Weisswein ablöschen und auf ca. die Hälfte einkochen lassen. Die vegane Bratensauce und den Sojarahm dazugeben und alles etwas einkochen lassen bis eine etwas dickere Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Peterli dazu geben.

Zubereitung Röst

Die Kartoffeln am besten am Vortag kochen. Die Kartoffeln schälen und raffeln. In einer Bratpfanne anbraten bis die untere Seite schön kross ist. Mit Hilfe eines Tellers die Pfanne kehren und die andere Seite der Rösti knusprig anbraten. Die Rösti nach Belieben salzen und pfeffern.