

Tofugeschnetzeltes Stroganow

Zutaten für 10 Personen

1.3 kg	Tofu
75 g	Bratbutter
1 x	Würzen (Salz, Pfeffer)
1 x	Abschmecken (Paprika)
140 g	Zwiebeln
170 g	Essiggurken (Konserve), abg.
130 g	Champignons, frisch
10 g	Paprika
2 dl	Kochwein rot
30 g	Weissmehl
6 dl	Bouillon «Gemüse»
1.7 dl	Saurer Vollrahm
1 x	Abschmecken, Salz + Pfeffer

Vorbereitung

- Tofu in gleichmässig dicke Lamellen schneiden, mit Paprika, Knoblauch und etwas Rotwein über Nacht marinieren.
- Zwiebeln fein hacken.
- Gurken in Julienne schneiden.
- Champignons in Scheiben schneiden.

Zubereitung

- Tofu in der Butter kurz und heiss ansautieren, würzen.
- Zwiebeln andünsten, Champignons dazugeben.
- Mit Paprika und Mehl stäuben und mit Rotwein ablöschen.
- Mit Bouillon auffüllen und durchkochen lassen.
- Mit Sauerrahm und Essiggurkenstreifen verfeinern und abschmecken.

Früchte Casimir

Zutaten für 10 Personen

1.5 l	Currysauce
400 g	Bananen
300 g	Ananas
300 g	Äpfel Golden Delicious
50 g	Weinbeeren
40 g	Bratbutter
1.1 kg	Reis

- Früchte rüsten, waschen und in grosse Würfel schneiden.
- Im Bratbutter schön anbraten mit der Sauce vermischen und im Reising servieren.

Indische Currysauce

Zutaten für 1.5 Liter

190 g	Zwiebeln
30 g	Knoblauchpaste (10 g = 1 Zehe)
15 g	Bratbutter
30 g	Ingwer, frisch
5 g	Koriander, gemahlen
5 g	Kurkuma
2 g	Kreuzkümmel gemahlen
2 g	Garam Masala
10 g	Paprika
300 g	Due Fagiani
7.5 dl	Wasser
240 g	Rote Linsen
0.6 dl	Joghurt Nature offen

Zubereitung

- Gewürze im Butter leicht rösten, Zwiebeln dazugeben, 10 Minuten braten, gehackter Ingwer und Knoblauch 1 Minute mitschwitzen.
- Linsen beifügen und noch kurz mitdünsten.
- mit Wasser aufgiessen, nach 10 Minuten Due Fagiani beimengen.
- köcheln lassen bis die Linsen weich sind, mixen, mit Joghurt verfeinern abschmecken.