

Paprika-Geschnetzeltes mit Quorn

Zutaten (für 4 Personen):

40 g Kochbutter
600 g Geschnetzeltes (Délicorn-Streifen oder Quorn)
1 Zwiebel, fein geschnitten
2 Knoblauchzehen, fein
geschnitten
2 EL Paprika, edelsüss
1 TL Rohrzucker
Meersalz
Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
1 Schuss Cognac
1 ½ dl trockener Weisswein
3 dl Bouillon
3 dl Vollrahm
90 g Essiggurken, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Die Butter erhitzen. Das Geschnetzelte darin unter Wenden leicht braun anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Paprika, Rohrzucker, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Mit Cognac und Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Bouillon und Rahm dazu giessen. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Essiggurken in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Tipp: Die Délicorn-Streifen oder das geschnetzelte Quorn saugen sich mit der Zeit mit Flüssigkeit voll, weshalb das Gericht direkt nach dem Kochen gegessen werden sollte.

Quelle: Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune, Werd-Verlag
