

## Sechster Streich - Pfifferling-Jägerpfanne mit Geschnetzeltem vom Jäger aus Freilandhaltung neben Stein(Pilz)-Risotto

(Das Beste an der Kombination: Ihr braucht 2 verschiedene Kochweine, und Wein, einmal geöffnet, verdirbt ja so schnell      Nichts umkommen lassen, Leute!)

Zutaten für 1 Lehrerzimmer (für Normalfamilien weniger)

Für die Pfanne:

Eine Pfanne.

Außerdem:

800 g frische Pfifferlinge  
500 g frische Champignons  
3 Paprikaschoten  
3 gigantisch große Zwiebeln  
Ein paar Möhren  
1 handelsübliches Paket Pastinaken  
2-4 Knoblauchzehen  
1 großer Klecks Tomatenmark  
1 großzügiges Glas veganer Rotwein (trocken), hier: Regent von Weinschwärmer (Kaufland). Beachte: Mit nicht veganem Wein gelingt das Essen nicht!  
1 Paket Sojageschnetzeltes (getrocknet, große Stücke, kein Granulat)  
Gemüsebrühe  
Sojasauce  
Senf  
Gulaschgewürz (Achtung, nicht jede Würzmischung ist ohne Tier!) oder/und:  
Paprika edelsüß und scharf  
Kümmel (gemahlen)  
Pfeffer  
Salz  
...  
1,5 Becher Hafersahne  
Bratfett (Margarine ohne Tier, z.B. Soyola, Deli Reform, Alsan oder becel vegan)

Los geht's:

Schritt 1 - Soja genießbar machen

Das Geschnetzelte in einer heißen Marinade aus Gemüsebrühe, ein, zwei Schwuppsen Sojasauce, den Gulaschgewürzen und 2 TL Senf 30 min marinieren.  
Anschließend auspressen (ich habe einen Kartoffelstampfer und ein Abtropfsieb verwendet), scharf anbraten, beiseite stellen.

Schritt 2 - am Putzen der Pfifferlinge verzweifeln und Flüche ausstoßen.

Dann:

Die ordnungsgemäß verfluchten Pfifferlinge in Margarine anbraten, würzen (Pfeffer, Salz), beiseite stellen.

Schritt 3:

Zwiebeln und Paprikaschoten würfeln, die Hälfte der Champignons ebenfalls.

In tierfreier Margarine (verrückt, wo überall Milch drin ist      ) mit allen Gewürzen scharf anbraten, Tomatenmark dazu. Wenn alles fast angebrannt ist, mit Wein ablöschen.

Möhren und Pastinaken in Scheiben dazugeben, Knoblauch, etwas Wasser (nicht in Scheiben) dazu, schmurgeln

lassen.

Die restlichen Champignons in Scheiben irgendwann mittendrin dazu, Sojaschnetzel und Pfifferlinge ebenfalls. (Bei Bedarf immer wieder mit ein bisschen Wasser verdünnen)

Die Hafersahne angießen, alles nochmal gemütlich durchköcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist; abschmecken. - Schmeckt? Wenn nicht: Weiterwürzen!

Stein(Pilz)-Risotto aus dem Kochtopf:

Steinpilze (getrocknet) mind. 15 min einweichen. (Andere gehen auch, dann ist es aber kein Original

Stein(Pilz)Risotto mehr, und Ihr wisst ja, dass "vegan" besonders "Steine essen" bedeutet )  
1 dicke Zwiebel würfeln, in gutem neutralen Pflanzenöl (z.B. Raps) glasig andünsten. 500g Risotto dazu, anbraten, bis auch der Reis glasig ist. RÜHREN!  
Mit 1 ordentlichen Glas trockenem veganen Weißwein (zB von biobio, bei Netto) ablöschen. RÜHREN!

Wenn der Wein verdampft ist (och ), die Steinpilze mit ihrem Einweichwasser in das Risotto. RÜHREN!  
Ab jetzt wird nur noch Gemüsebrühe aufgegossen, immer nur soviel, wie der Reis unter RÜHREN! in kurzer Zeit aufgenommen hat.

Irgendwann ist er weich und Ihr habt einen linksdrehenden Muskelkater (Linkshänder: Rechtsdrehend). Der

Topf reicht gerade so - Glück gehabt      Wenn nicht: Tja.

Risotto neben der Jägerpfanne auf einen Teller klatschen (klebt!). --- Guten Hunger