

**Zutaten:**

200 g Happy Vegi Butcher Stripes

1 EL Weismehl

1 Zwiebel

200 g Champignons

1 dl Weisswein

2 dl Alpro Soja Cuisine

1 Bouillonwürfel

1 EL Maizena

Salz, Pfeffer

2 EL Petersilie gehackt

**Zubereitung:**

Bratbutter in Bratpfanne erhitzen, Happy Vegi Butcher Stripes portionenweise mit wenig Mehl bestäuben, je ca. 2 Min. braten, herausnehmen, würzen und warm stellen. Hitze reduzieren danach Bratfett abtupfen.

In derselben Pfanne Butter erwärmen, Champignons und Zwiebel andämpfen, Wein dazu giessen und die Hälfte einköcheln.

Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazu giessen, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. kochen. Stripes wieder begeben, nur noch heiss werden lassen und zum Schluss würzen und Petersilie darüberstreuen.