Geschnetzeltes Schweinefleisch von Simu

Mengen für 55 Personen

1.65 dl Öl	erhitzen
6.6 kg Schweinegeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
550 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
132 g Mehl	darüberstäuben, mischen
5.5 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
110 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
2.2 dl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken

Wenn nötig Wasser nachgiessen.