

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.