Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Spätzli von Roman Berli

Mengen für 40 Personen

1.2 dl Öl	erhitzen
4.0 kg Schweinegeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
400 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
96 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.0 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
80 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
1.6 dl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken
3.2 kg Knöpfli	

Wenn nötig Wasser nachgiessen.