Gschnätzlets mit Stocki von Jingxi

Mengen für 10 Personen

1.5 kg geschnetzeltes Rindfleisch	Bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Hitze wenn möglich etwas reduzieren.
1.0 g Bratbutter	
2.5 Stück Zwiebeln	in die Pfanne geben, leicht andünsten.
625 g Frische Champignons	beigeben, kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.
2.5 EL Mehl	
5.0 dl Weisswein	Ansonsten 1 Zitrone und 4 dl Wasser nehmen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.
5.0 dl Rahm	beigeben, etwas einkochen lassen.
1.0 Stück Zitronen	Nur die abgeriebene Schale. Diese unterrühren, und würzen.
4.0 Portion Stocki	Nach Packungsangabe kochen (Bitte auf Milch und Butterangaben achten, dass genügend vorhanden ist!)
2 Liter Wasser	
4.0 TL Salz	
80 g Butter	
1.2 Liter Milch	