

Poulet Zürichgeschnetzeltes von Véra von Däniken

Mengen für 80 Personen

32 EL Öl	In einer Bratpfanne erhitzen
8.0 kg Pouletgeschnetzeltes	portionenweise auf jeder Seite ca. 3' anbraten.
32 TL Salz	
120 g Pfeffer	gemeinsam mit dem Salz das Pouletgeschnetzelte würzen, anschliessend warm stellen. 75°C).
2.4 kg Zwiebel	hacken. In derselben Pfanne, wie das Geschnetzelte anbraten.
3.2 Liter Weisswein	Das Geschnetzelte mit dem Weisswein ablöschen. Weisswein etwas einkochen lassen.
4 kg Frische Champignons	In feine Scheiben schneiden. In einer separaten Pfanne in etwas Öl anbraten. Beiseite stellen. Optional dazu servieren.
3.2 Liter Rahm	
400 g Bouillion	
2.4 Liter Wasser	Mit dem Rahm und der Maisstärke verrühren und dazugießen, sämig kochen. Geschnetzeltes daruntermischen, abschmecken.