

Rinds Stroganoff von AbSoLa26

Mengen für 75 Personen

7.5 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	in Bratbutter Anbraten
18.8 Stück Zwiebeln	gehackt
37.5 Stück Knoblauchzehen	fein gehackt
22.5 Stück Pepperoni	in feinen Streifen
3.75 kg Frische Champignons	in Scheiben
3.75 Liter Rotwein	
18.8 g Paprika	Einheit: EL
18.8 g Bratensauce	Einheit: dl Bratensauce, gebunden
1.88 Liter Rahm	
7.5 Prise Salz	Salz und Pfeffer, Abschmecken

1. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter kurz und kräftig anbraten, herausnehmen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in derselben Pfanne in Bratbutter andünsten. Peperoni und Champignons mitdünsten.
3. Mit dem Wein ablöschen, Paprika zugeben. Mit der Bratensauce und dem Rahm auffüllen, aufkochen.
4. Fleisch beifügen, nur kurz erhitzen, würzen, sofort servieren.