

# Rinds Stroganoff von AbSoLa26

Mengen für 77 Personen

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 7.7 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros) | in Bratbutter Anbraten            |
| 19.3 Stück Zwiebeln                               | gehackt                           |
| 38.5 Stück Knoblauchzehen                         | fein gehackt                      |
| 23.1 Stück Pepperoni                              | in feinen Streifen                |
| 3.85 kg Frische Champignons                       | in Scheiben                       |
| 3.85 Liter Rotwein                                |                                   |
| 19.3 g Paprika                                    | Einheit: EL                       |
| 19.3 g Bratensauce                                | Einheit: dl Bratensauce, gebunden |
| 1.92 Liter Rahm                                   |                                   |
| 7.7 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.