

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzli von

jusch

Mengen für 20 Personen

Gewürze: Pfeffer, Rosmarin, Thymian

6.0 cl Öl	erhitzen
2.0 kg Schweinegeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
200 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
800 g Frische Champignons	mit den Zwiebeln dämpfen
48 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.0 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
40 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
8 cl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken
1.6 kg Knöpfli	

Wenn nötig Wasser nachgiessen.