



Schweinsschnitzel an Vermouthsauce aus dem Jura

von Elias Ledergerber

Mengen für 32 Personen

Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und in heisser Bratbutter kräftig anbraten. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen 40 Minuten garen. Dörrtomaten in Weisswein einlegen. Frühlingszwiebeln zehn Minuten dünsten, Speckwürfel zugeben, weitere fünf Minuten dünsten. Tomaten mit Wein, Petersilie und Bouillon beifügen, kurz köcheln. Maizena mit Rahm anrühren, zur Sauce geben, aufkochen. Mit Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Sauce zum Fleisch geben und sofort servieren.

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

64 Stück Schweineschnitzel
400 g Tomaten (getrocknet)
9.6 dl Weisswein
16 Stück Zwiebeln
720 g Speckwürfel
3.2 Stück Bouillonwürfel
3.2 Bund Petersilie, frische
16 g Maisstärke/Maizena
1.6 Liter Vollrahm