



# Zürchergschnentzeltes von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

Tags: Für Zeltlager, Einfach

1.5 kg Pouletgeschnentzeltes	Bei starker Hitze kurz mit Butter anbraten. Bevor das Fleisch seinen Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
300 g Zwiebel	Hacken Leicht andünsten
625 g Frische Champignons	in dünne Scheiben schneiden
2.5 EL Mehl	
5 dl Weisswein	
5 dl Rahm	
0.00 Stück Zitronen	etwas abgeriebene Zitronenschale
1.0 Bund Peterli	gehackt Fleisch bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Hitze der Herdplatte etwas reduzieren. Zwiebel oder Schalotten in die Pfanne geben, leicht andünsten. Champignons begeben, kurz mitdünsten, mit Mehl bestäuben, gut mischen. Mit Wein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen. Rahm begeben, etwas einkochen lassen. Zitronenschale unterrühren, würzen. Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen), kurz erwärmen, mit Petersilie bestreuen und sofort servieren