Züri Geschnetzeltes von Max Meier

Mengen für 30 Personen

Wird mit Kalbfleisch zubereitet, kann aber auch mit Poulet- oder Trutenfleisch verwendet werden

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

180 g Zwiebel	fein gehackt
1.5 kg Champignons	in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen
7.5 dl Weisswein	dazugiessen
1.35 Liter Halbrahm	Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen
300 g Bratbutter	
4.5 kg geschnetzeltes Kalbfleisch	Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Mehl bestäuben und portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Danach Fleisch in die Sauce geben, mischen und nur nochmals erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie garnieren