

Züri Geschnetzeltes von Max Meier

Mengen für 60 Personen

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

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|---------------------------------|---|
| 360 g Zwiebel | fein gehackt |
| 3 kg Champignons | in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen |
| 1.5 Liter Weisswein | dazugiessen |
| 2.7 Liter Halbrahm | Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen |
| 600 g Bratbutter | |
| 9 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 |