

Züri Geschnetzeltes von Roman Müller

Mengen für 17 Personen

51 g Bratbutter	
2.04 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
13.6 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
51 g Bratbutter	
638 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.02 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
2.55 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
5.1 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
8.5 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
4.25 dl Wasser	
6.8 dl Vollrahm	
37.4 g Maisstärke/Maizena	Boullion, Wasser, Rahm und Maizena gut vermischen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch begeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.