

# Züri Geschnetzeltes von Roman Müller

Mengen für 19 Personen

57 g Bratbutter	
2.28 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
15.2 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
57 g Bratbutter	
713 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.14 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
2.85 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
5.7 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
9.5 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
4.75 dl Wasser	
7.6 dl Vollrahm	
41.8 g Maisstärke/Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermischen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch begeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g)
	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.