



Züri Geschnetzeltes

von Roman Müller

Mengen für 30 Personen

90 g Bratbutter	
3.6 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
24 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
90 g Bratbutter	
1.13 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.8 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
4.5 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
9.0 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
15 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
7.5 dl Wasser	
1.2 Liter Vollrahm	
66 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.	