Züri Geschnetzeltes von Roman Müller

Mengen für 40 Personen

120 g Bratbutter	
4.8 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
32 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
120 g Bratbutter	
1.5 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
2.4 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
6 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
1.2 Liter Weisswein	zum ablöschen beigeben.
20 g Fleischboullion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
1.0 Liter Wasser	
1.6 Liter Vollrahm	
88 g Maisstärke/Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermsichen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch beigeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.