



Züri Geschnetzeltes

von Roman Müller

Mengen für 8 Personen

24 g Bratbutter	
960 g Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
6.4 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
24 g Bratbutter	
300 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
480 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.2 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.4 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
4.0 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
2.0 dl Wasser	
3.2 dl Vollrahm	
17.6 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.