



Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

von Fabian Aregger

Mengen für 160 Personen

480 g Bratbutter	
16 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
128 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
480 g Bratbutter	
6 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
9.6 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
2.4 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
4.8 Liter Weisswein	zum ablöschen begeben.
80 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
4 Liter Wasser	
6.4 Liter Vollrahm	
352 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.	
16 kg Nudeln	