

# Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz von Fabian Aregger

Mengen für 18 Personen

54 g Bratbutter	
1.8 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
14.4 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
54 g Bratbutter	
675 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.08 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
2.7 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
5.4 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
9.0 g Fleischboullion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
4.5 dl Wasser	
7.2 dl Vollrahm	
39.6 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.
1.8 kg Nudeln	