



Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

von Fabian Aregger

Mengen für 23 Personen

69 g Bratbutter	
2.3 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
18.4 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
69 g Bratbutter	
863 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.38 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
3.45 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
6.9 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
11.5 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
5.75 dl Wasser	
9.2 dl Vollrahm	
50.6 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.
2.3 kg Nudeln	