

Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

von Fabian Aregger

Mengen für 75 Personen

225 g Bratbutter	
7.5 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
60 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
225 g Bratbutter	
2.81 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
4.5 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.13 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.25 Liter Weisswein	zum ablöschen begeben.
37.5 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
1.88 Liter Wasser	
3 Liter Vollrahm	
165 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.
7.5 kg Nudeln	