



Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

von Fabian Aregger

Mengen für 80 Personen

240 g Bratbutter	
8.0 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
64 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
240 g Bratbutter	
3 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
4.8 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.2 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.4 Liter Weisswein	zum ablöschen begeben.
40 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
2 Liter Wasser	
3.2 Liter Vollrahm	
176 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.
8.0 kg Nudeln	