

Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz von Fabian Aregger

Mengen für 90 Personen

270 g Bratbutter	
9.0 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
72 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
270 g Bratbutter	
3.38 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
5.4 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.35 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.7 Liter Weisswein	zum ablöschen begeben.
45 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
2.25 Liter Wasser	
3.6 Liter Vollrahm	
198 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.
9.0 kg Nudeln	