

Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

rotkreuz.ch

von nicolas.kempf@jwbr-

Mengen für 71 Personen

213 g Bratbutter	
7.1 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
56.8 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
213 g Bratbutter	
2.66 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
4.26 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.07 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.13 Liter Weisswein	zum ablöschen begeben.
35.5 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
1.77 Liter Wasser	
2.84 Liter Vollrahm	
156 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.
10.6 kg Fertigrösti	
5.325 kg Broccoli	