Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

von Küche JWBR Rotkreuz

Mengen für 150 Personen

450 g Bratbutter	
15 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
120 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
450 g Bratbutter	
5.63 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
9 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
2.25 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
4.5 Liter Weisswein	zum ablöschen beigeben.
75 g Fleischboullion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
3.75 Liter Wasser	
6 Liter Vollrahm	
330 g Maisstärke/Maizena	Bouillon, Wasser, Rahm und Maizena gut vermsichen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch beigeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
15 kg Nudeln	