

Züri Geschnetzeltes mit Kartoffelstock (Stocki) - JWR Style von Elias Z.

Mengen für 10 Personen

Wird mit Kalbfleisch zubereitet, kann aber auch mit Poulet- oder Trutenfleisch verwendet werden

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.5 kg geschnetzeltes Kalbfleisch	mit Mehl bestäuben, und ca. 2 Min. in Bratbutter anbraten, dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite legen. Danach Fleisch in Sauce geben, mischen und so erwärmen -> würzen mit Salz und Pfeffer und Petersilie
* 25 g Peterli	fein schneiden
100 g Bratbutter	für Fleisch
25 g Salz	für Fleisch
8.0 g Pfeffer	für Fleisch
60 g Zwiebel	fein gehackt
400 kg Champignons	in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen
3.0 Portion Stocki	Stk. Pack Stocki -> Pro Karton sind ca. 4 Pack.
2.5 dl Weisswein	dazugiessen
4.5 dl Halbrahm	Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g