



Züri Geschnetzeltes mit Kartoffelstock (Stocki) - JWR Style

von Elias Z.

Mengen für 80 Personen

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

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

12 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
4.0 Bund Peterli	fein schneiden
800 g Bratbutter	für Fleisch
200 g Salz	für Fleisch
64 g Pfeffer	für Fleisch
480 g Zwiebel	fein gehackt
3200 kg Champignons	in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen
24 Portion Stocki	Stk. Pack Stocki -> Pro Karton sind ca. 4 Pack.
2 Liter Weisswein	dazugiessen
3.6 Liter Halbrahm	Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen