

# Züri Geschnetzeltes mit Reis von Michèle Fischer

Mengen für 10 Personen

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

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

60 g Zwiebel	fein gehackt
500 g Champignons	in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen
2.5 dl Weisswein	dazugiessen
4.5 dl Halbrahm	Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen
100 g Bratbutter	
100 g Bratbutter	
100 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	
60 g Weissmehl	
30 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Hühnerboullion
5.0 dl Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
12 g Salz	
5.0 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln