

Züri Geschnetzeltes mit Reis von Michèle Fischer

Mengen für 65 Personen

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

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

390 g Zwiebel	fein gehackt
3.25 kg Champignons	in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen
1.63 Liter Weisswein	dazugiessen
2.92 Liter Halbrahm	Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen
650 g Bratbutter	
650 g Bratbutter	
650 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
9.75 kg Pouletgeschnetzeltes	
390 g Weissmehl	
195 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
3.25 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
3.25 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
78 g Salz	
32.5 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln