Züri Geschnetzeltes - Segellager

von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

30 g Bratbutter	
1.22 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
8.0 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
30 g Bratbutter	
300 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
500 g Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
0.5 Stück Zitronen	Saft einer halben Zitrone mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten.
3.0 dl Weisswein	zum ablöschen beigeben.
5.0 g Fleischboullion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
2.5 dl Wasser	
5.5 dl Vollrahm	
2.5 kg Eierspätzli	