

# Züri Geschnetzeltes - Segellager von René Wohlgensinger

Mengen für 24 Personen

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 72 g Bratbutter                 |  |
| 2.928 kg Schweinegeschnetzeltes | ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.    |
| 19.2 g Salz                     | Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.<br>(5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)  |
| 72 g Bratbutter                 |  |
| 720 g Zwiebel                   | Hacken und in Butter andünsten.<br>(375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)                  |
| 1.2 kg Frische Champignons      | In Scheiben schneiden.   |
| 1.2 Stück Zitronen              | Saft einer halben Zitrone mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. |
| 7.2 dl Weisswein                | zum ablöschen begeben.   |
| 12 g Fleischboullion            | (1 gehäufte Teelöffel = 7g)  |
| 6.0 dl Wasser                   |  |
| 1.32 Liter Vollrahm             |  |
| 6.0 kg Eierspätzli              |  |