



Züri Geschnetzeltes - Segellager

von René Wohlgensinger

Mengen für 28 Personen

84 g Bratbutter	
3.416 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
22.4 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
84 g Bratbutter	
840 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.4 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.4 Stück Zitronen	Saft einer halben Zitrone mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten.
8.4 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
14 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
7.0 dl Wasser	
1.54 Liter Vollrahm	
7.0 kg Eierspätzli	