Züri Geschnetzeltes - Segellager von wsc 68

Mengen für 28 Personen

Vegi-Variante: Pilzsauce.

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)
1000 g 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 beigeben.
14 g Fleischboullion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
7.0 dl Wasser	
1.54 Liter Vollrahm	
4.0 kg Eierspätzli	