Züri Geschnetzeltes - Segellager von wsc 68

Mengen für 46 Personen

Vegi-Variante: Pilzsauce.

138 g Bratbutter	
5.612 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
36.8 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
138 g Bratbutter	
1.38 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.64 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
2.3 Stück Zitronen	Saft einer halben Zitrone mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten.
1.38 Liter Weisswein	zum ablöschen beigeben.
23 g Fleischboullion	(1 gehäufter Teelöffel = 7g)
1.15 Liter Wasser	
2.53 Liter Vollrahm	
6.572 kg Eierspätzli	