



Geschnetzeltes mit Bratkartoffeln von FlyingEye

Mengen für 52 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Salz, Pfeffer

6.24 kg geschnetzeltes Rindfleisch	Das Fleisch mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und würzen
1.56 kg Zwiebel	2-3 Zwiebeln kleinhacken und zum Fleisch hinzufügen
5.2 Stück Knoblauchzehen	1 Knoblauchzehe kleinhacken und zum Fleisch hinzufügen
1.56 kg Champignons	Die Champignons zum Fleisch hinzufügen
2.08 Liter Vollrahm	Die Vollrahm zum Fleisch hinzufügen und leicht köcheln lassen
10.4 g Kopfsalat	2 Kopfsalate waschen und teilen
156 g Senf	Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren
7.8 dl Balsamico-Essig	
1.56 Liter Olivenöl	
10.4 kg Kartoffeln mehligkochend	Die Kartoffeln kochen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig anbraten lassen