

Geschnetzeltes Schweinefleisch von Stephanie Lüscher

Mengen für 60 Personen

sl

1.8 dl Öl	erhitzen
6.0 kg Schweinegeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
600 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
144 g Mehl	darüberstäuben, mischen
6.0 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
120 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
2.4 dl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken

Wenn nötig Wasser nachgiessen.