

# Gschnätzlets mit Stocki

von Jingxi

Mengen für 90 Personen

13.5 kg geschnetztes Rindfleisch	Bei starker Hitze kurz in Butter anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Hitze wenn möglich etwas reduzieren.
9.0 g Bratbutter	
22.5 Stück Zwiebeln	in die Pfanne geben, leicht andünsten.
5.63 kg Frische Champignons	beigeben, kurz mitdünsten. Mit Mehl bestäuben, gut mischen.
22.5 EL Mehl	
4.5 Liter Weisswein	Ansonsten 1 Zitrone und 4 dl Wasser nehmen. Bis zur Hälfte einkochen lassen.
4.5 Liter Rahm	beigeben, etwas einkochen lassen.
9.0 Stück Zitronen	Nur die abgeriebene Schale. Diese unterrühren, und würzen.
36 Portion Stocki	Nach Packungsangabe kochen (Bitte auf Milch und Butterangaben achten, dass genügend vorhanden ist!)
18 Liter Wasser	
36 TL Salz	
720 g Butter	
10.8 Liter Milch	