

Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz

von Fabian Aregger

Mengen für 70 Personen

210 g Bratbutter	
7.0 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
56 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
210 g Bratbutter	
2.63 kg Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
4.2 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
1.05 dl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
2.1 Liter Weisswein	zum ablöschen begeben.
35 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
1.75 Liter Wasser	
2.8 Liter Vollrahm	
154 g Maizena	Boullion, Wasser, Rahm und Maizena gut vermischen und mit Pilzen aufkochen. Fleisch begeben und kurz aufwärmen (1 EL = 9g)
	Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7.0 kg Nudeln	