

## Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 30 g Bratbutter                |   |
| 1.22 kg Schweinegeschnetzeltes | ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.                     |
| 8.0 g Salz                     | Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.<br>(5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)                   |
| 30 g Bratbutter                |   |
| 375 g Zwiebel                  | Hacken und in Butter andünsten.<br>(375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)                                   |
| 500 g Frische Champignons      | In Scheiben schneiden.  |
| 1.5 cl Zitronensaft            | Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten.<br>(5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel) |
| 3.0 dl Weisswein               | zum ablöschen begeben.  |
| 5.0 g Fleischboullion          | (1 gehäufte Teelöffel = 7g)   |
| 2.5 dl Wasser                  |   |
| 5.5 dl Vollrahm                |   |
| 2.5 kg Eierspätzli             |   |