

Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz von René Wohlgensinger

Mengen für 20 Personen

60 g Bratbutter	
2.44 kg Schweinegeschnetzeltes	ca. 3min heiss anbraten. Bevor Saft austritt vom Herd nehmen und warmstellen.
16 g Salz	Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
60 g Bratbutter	
750 g Zwiebel	Hacken und in Butter andünsten. (375g = 2.5 Zwiebeln a 150g)
1.0 kg Frische Champignons	In Scheiben schneiden.
3 cl Zitronensaft	Mit Pilzen mischen und mit den Zwiebeln kurz anbraten. (5ml = 1 Teelöffel, 15ml = 1 Esslöffel)
6.0 dl Weisswein	zum ablöschen begeben.
10 g Fleischboullion	(1 gehäufte Teelöffel = 7g)
5.0 dl Wasser	
1.1 Liter Vollrahm	
5.0 kg Eierspätzli	