

## Züri Geschnetzeltes - JW Rotkreuz von René Wohlgensinger

Mengen für 22 Personen

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