

Züri Geschnetzeltes mit Reis von Michèle Fischer

Mengen für 24 Personen

Wird mit Kalbfleisch zubereitet, kann aber auch mit Poulet- oder Trutenfleisch verwendet werden

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

144 g Zwiebel	fein gehackt
1.2 kg Champignons	in feinen Scheiben zusammen mit Zwiebeln ca. 2 Min andämpfen
6.0 dl Weisswein	dazugiessen
1.08 Liter Halbrahm	Saucen-Halbrahm dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 3 Min köcheln lassen
240 g Bratbutter	
240 g Bratbutter	
240 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
3.6 kg Pouletgeschnetzeltes	
144 g Weissmehl	
72 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerboullion
1.2 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
28.8 g Salz	
12 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln