

Geschnetzeltes mit Nüdeli und Broccoli von Ruth

Hintermeister

Mengen für 10 Personen

700 g Pouletgeschnetzeltes

| | |
|---------------------|--|
| 2.0 cl Zitronensaft | Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. |
| 45 g Mehl | Fleisch darin wenden. |
| 6.0 cl Öl | Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen. |
| 200 g Pilze | andünsten |
| 20 g Bouillion | |
| 3.0 dl Wasser | ablöschen und Fonds auflösen. |
| 2.0 dl Vollrahm | zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben. |
| 800 g Nudeln | |
| 6.0 Liter Wasser | Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen. |
| 800 g Broccoli | In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen. |