

# Poulet an Paprikarahmsauce von Tobi Eggi

Mengen für 69 Personen

Poulet anbraten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika --> Ruhig stellen. In der selben Pfanne Zwiebeln, Pepperoni, Pepar dew und Pilze andämpfen. Poulet hinzufügen und Bouillon und Paprika. ca. 4min köcheln. Saurer Rahm und Senf hinzufügen und heiss werden lassen, aber nicht kochen! Würzen.

Reis in Bouillon köcheln.

Broccoli und Blumenkohl dämpfen und würzen. Achtung auf "Biss" achten.

5.52 kg Pouletgeschnetzeltes	
69 g Paprika	
6.9 Stück Pepperoni	Rote
6.9 Stück Pepperoni	Pepardew-Glas
1.38 kg Frische Champignons	
6.9 Stück Zwiebeln	
138 g Bouillion	
2.07 kg saurer Halbrahm	
138 g Senf	
4.14 kg Langkornreis	
1.38 kg Broccoli	
1.38 kg Blumenkohl	
138 g Paniermehl	
138 g Mandelspliter	