

Poulet an Paprikarahmsauce von alina Toscano

Mengen für 63 Personen

Poulet anbraten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika --> Ruhig stellen. In der selben Pfanne Zwiebeln, Pepperoni, Ppardew 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.

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 5.04 kg Pouletgeschnetzeltes | anbraten |
| 63 g Paprika | |
| 6.3 Stück Knoblauchzehen | |
| 6.3 TL Salz | pouletgewürz |
| 6.3 Stück Pepperoni | Rote, schneiden würfeln, zugeben |
| 6.3 Stück Zwiebeln | |
| 126 g Bouillion | |
| 1.89 kg saurer Halbrahm | |
| 3.78 kg Langkornreis | |