

## Poulet-Geschnetzeltes von Remo Birrer

Mengen für 20 Personen

6.0 cl Öl	erhitzen
2.4 kg Pouletgeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
200 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
48 g Mehl	darüberstäuben, mischen
2.0 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
40 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
8 cl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken