

Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 25 Personen

1.75 kg Pouletgeschnetzeltes

5.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
113 g Mehl	Fleisch darin wenden.
15 EL Öl	Fleisch darin anbraten
750 g Champignons	aus der Büchse
50 g Bouillion	
100 g Bratensauce	
7.5 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
5.0 dl Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
1.75 kg Nudeln	
20 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.