

# Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 26 Personen

1.82 kg Pouletgeschnetzeltes

5.2 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
117 g Mehl	Fleisch darin wenden.
15.6 EL Öl	Fleisch darin anbraten
780 g Champignons	aus der Büchse
52 g Bouillion	
104 g Bratensauce	
7.8 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
5.2 dl Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
1.82 kg Nudeln	
20.8 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.