

Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 30 Personen

2.1 kg Pouletgeschnetzeltes

6.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
135 g Mehl	Fleisch darin wenden.
18 EL Öl	Fleisch darin anbraten
900 g Champignons	aus der Büchse
60 g Bouillion	
120 g Bratensauce	
9.0 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
6.0 dl Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
2.1 kg Nudeln	
24 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.