

# Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 35 Personen

2.45 kg Pouletgeschnetzeltes

7.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
158 g Mehl	Fleisch darin wenden.
21 EL Öl	Fleisch darin anbraten
1.05 kg Champignons	aus der Büchse
70 g Bouillion	
140 g Bratensauce	
1.05 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
7.0 dl Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
2.45 kg Nudeln	
28 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.