

# Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 40 Personen

2.8 kg Pouletgeschnetzeltes

8.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
180 g Mehl	Fleisch darin wenden.
24 EL Öl	Fleisch darin anbraten
1.2 kg Champignons	aus der Büchse
80 g Bouillion	
160 g Bratensauce	
1.2 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
8.0 dl Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
2.8 kg Nudeln	
32 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.