

Rahmschnitzel mit Nüdeli, Salat und Pfirsich von

Sandra Antenen

Mengen für 44 Personen

ca. 150 Gramm Fleisch pro Person

66 Stück Schweineschnitzel	halbieren
8.8 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
198 g Mehl	Fleisch darin wenden
2.64 dl Öl	Schnitzel kurz anbraten, in Backofen-form geben
440 g Pilze	rüsten und andünsten
88 g Fleischboullion	Rindsbouillon
2.2 Liter Wasser	ablöschen, Fonds auflösen
8.8 dl Vollrahm	zugeben evt. nachwürzen, zum Fleisch geben, im Backofen bei ca. 100 Grad ziehen lassen.
3.52 kg Nudeln	
26.4 Liter Wasser	Nudeln im Salzwasser kochen
8.8 kg Eichblattsalat	Nicht Kilo sondern Stück
44 Stück Pfirsichhälften	Mit tuf Rahm // grosse Büchse CC reicht für ca. 25 Personen
4.4 Liter Schlagrahm (Dose)	