

# Rahmschnitzel mit Nüdeli, Salat und Pfirsich von

Sandra Antenen

Mengen für 50 Personen

ca. 150 Gramm Fleisch pro Person

75 Stück Schweineschnitzel	halbieren
1.0 dl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
225 g Mehl	Fleisch darin wenden
3 dl Öl	Schnitzel kurz anbraten, in Backofen-form geben
500 g Pilze	rüsten und andünsten
100 g Fleischboullion	Rindsbouillon
2.5 Liter Wasser	ablöschen, Fonds auflösen
1.0 Liter Vollrahm	zugeben evt. nachwürzen, zum Fleisch geben, im Backofen bei ca. 100 Grad ziehen lassen.
4 kg Nudeln	
30 Liter Wasser	Nudeln im Salzwasser kochen
10 kg Eichblattsalat	Nicht Kilo sondern Stück
50 Stück Pfirsichhälften	Mit tuf Rahm // grosse Büchse CC reicht für ca. 25 Personen
5.0 Liter Schlagrahm (Dose)	