

Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 127 Personen

| | |
|-----------------------------|--|
| 152 Stück Schweineschnitzel | halbieren |
| 2.54 dl Zitronensaft | Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. |
| 572 g Mehl | Fleisch darin wenden. |
| 7.62 dl Öl | Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen. |
| 2.54 kg Pilze | andünsten |
| 254 g Bouillion | |
| 3.81 Liter Wasser | ablöschen und Fonds auflösen. |
| 2.54 Liter Vollrahm | zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben. |
| 10.2 kg Nudeln | |
| 76.2 Liter Wasser | Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen. |
| 10.2 kg Broccoli | In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen. |