

Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 20 Personen

24 Stück Schweineschnitzel	halbieren
4.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
90 g Mehl	Fleisch darin wenden.
1.2 dl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
400 g Pilze	andünsten
40 g Bouillion	
6.0 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
4.0 dl Vollrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
1.6 kg Nudeln	
12 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
1.6 kg Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.