

Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 24 Personen

28.8 Stück Schweineschnitzel	halbieren
4.8 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
108 g Mehl	Fleisch darin wenden.
1.44 dl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
480 g Pilze	andünsten
48 g Bouillion	
7.2 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
4.8 dl Vollrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
1.92 kg Nudeln	
14.4 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
1.92 kg Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.