

Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 25 Personen

30 Stück Schweineschnitzel	halbieren
5.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
113 g Mehl	Fleisch darin wenden.
1.5 dl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
500 g Pilze	andünsten
50 g Bouillion	
7.5 dl Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
5.0 dl Vollrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
2 kg Nudeln	
15 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
2 kg Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.