

# Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 26 Personen

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 31.2 Stück Schweineschnitzel | halbieren  |
| 5.2 cl Zitronensaft          | Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. |
| 117 g Mehl                   | Fleisch darin wenden.  |
| 1.56 dl Öl                   | Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.                  |
| 520 g Pilze                  | andünsten  |
| 52 g Bouillion               |  |
| 7.8 dl Wasser                | ablöschen und Fonds auflösen.                                      |
| 5.2 dl Vollrahm              | zugeben und evt. nachwürzen<br>Fleisch dazugeben.                  |
| 2.08 kg Nudeln               |  |
| 15.6 Liter Wasser            | Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.                             |
| 2.08 kg Broccoli             | In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.                     |