

# Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 30 Personen

|                            |  |
|----------------------------|--|
| 36 Stück Schweineschnitzel | halbieren  |
| 6.0 cl Zitronensaft        | Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. |
| 135 g Mehl                 | Fleisch darin wenden.  |
| 1.8 dl Öl                  | Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.                  |
| 600 g Pilze                | andünsten  |
| 60 g Bouillion             |  |
| 9.0 dl Wasser              | ablöschen und Fonds auflösen.                                      |
| 6.0 dl Vollrahm            | zugeben und evt. nachwürzen<br>Fleisch dazugeben.                  |
| 2.4 kg Nudeln              |  |
| 18 Liter Wasser            | Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.                             |
| 2.4 kg Broccoli            | In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.                     |