

# Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli (Hungrige)

von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

|                            |  |
|----------------------------|--|
| 15 Stück Schweineschnitzel | halbieren  |
| 2.0 cl Zitronensaft        | Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. |
| 45 g Mehl                  | Fleisch darin wenden.  |
| 6.0 cl Öl                  | Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.                  |
| 200 g Pilze                | andünsten  |
| 20 g Bouillion             |  |
| 3.0 dl Wasser              | ablöschen und Fonds auflösen.                                      |
| 2.0 dl Vollrahm            | zugeben und evt. nachwürzen<br>Fleisch dazugeben.                  |
| 1.0 kg Nudeln              |  |
| 6.0 Liter Wasser           | Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.                             |
| 1.0 kg Broccoli            | In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.                     |