

Rahmschnitzel und Nudeln, Bohnen von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Petersilie, Pfeffer, Paprika

1.2 kg Schweinsblätzli
1.0 kg Frische Champignons
200 g Zwiebel
75 g Mehl
3.75 dl Bouillon (flüssig)
3.75 dl Halbrahm
1.2 kg Nudeln
1.2 kg Bohnen

In der Pfanne Pilze und Schalotte andünsten. Mehl beifügen, mischen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen. Würzen und bei kleiner Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen.