Geschnetzeltes mit Nüdeli und Broccoli von Ruth Hintermeister

Mengen für 55 Personen

3.85 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.1 dl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
248 g Mehl	Fleisch darin wenden.
3.3 dl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
1.1 kg Pilze	andünsten
110 g Bouillion	
1.65 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
1.1 Liter Vollrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
4.4 kg Nudeln	
33 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
4.4 kg Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.