



Herbstgeschnetzeltes mit Poulet StäHo von Thomas & Corinne

Stierle

Mengen für 60 Personen

18 Stück Knoblauchzehen	gepresst
900 g Zwiebeln	fein gehackt
300 g Bratbutter	Knoblauch und Zwiebeln in Bratbutter andämpfen
6.0 kg Äpfel	klein gewürfelt Äpfel mitdämpfen
1.5 Liter Apfelwein	oder Weisswein ablöschen, etwas einkochen
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, 5min köcheln
72 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
2.25 Liter Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben, kurz aufkochen
7.2 kg Pouletgeschnetzeltes	
600 g Bratbutter	Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen
6.0 g Paprika	
6.0 g Pfeffer	
6.0 g Salz	Würzen
600 g Baumnüsse	gehackt, evtl. geröstet garnieren
60 g Schnittlauch	fein geschnitten zum garnieren