Kartoffelstock & Geschnetzeltes von Bifix

Mengen für 10 Personen

700 g Pouletgeschnetzeltes	
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 Fleisch dazugeben.
800 g Nudeln	
6.0 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
800 g Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.

test