

Poulet an Paprikarahmsauce von Tobi Eggi

Mengen für 45 Personen

Poulet anbraten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika --> Ruhig stellen. In der selben Pfanne Zwiebeln, Pepperoni, Pepar dew und Pilze andämpfen. Poulet hinzufügen und Bouillon und Paprika. ca. 4min köcheln. Saurer Rahm und Senf hinzufügen und heiss werden lassen, aber nicht kochen! Würzen.

Reis in Bouillon köcheln.

Broccoli und Blumenkohl dämpfen und würzen. Achtung auf "Biss" achten.

3.6 kg Pouletgeschnetzeltes	
45 g Paprika	
4.5 Stück Pepperoni	Rote
4.5 Stück Pepperoni	Pepardew-Glas
900 g Frische Champignons	
4.5 Stück Zwiebeln	
90 g Bouillion	
1.35 kg saurer Halbrahm	
90 g Senf	
2.7 kg Langkornreis	
900 g Broccoli	
900 g Blumenkohl	
90 g Paniermehl	
90 g Mandelspliter	