Poulet an Paprikarahmsauce von Tobi Eggi

Mengen für 71 Personen

Poulet anbraten würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika --> Ruhig stellen. In der selben Pfanne Zwiebeln, Pepperoni, Pepardew 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.

5.68 kg Pouletgeschnetzeltes	
71 g Paprika	
7.1 Stück Pepperoni	Rote
7.1 Stück Pepperoni	Pepardew-Glas
1.42 kg Frische Champignons	
7.1 Stück Zwiebeln	
142 g Bouillion	
2.13 kg saurer Halbrahm	
142 g Senf	
4.26 kg Langkornreis	
1.42 kg Broccoli	
1.42 kg Blumenkohl	
142 g Paniermehl	
142 g Mandelspliter	