

Poulet-Geschnetzeltes von Remo Birrer

Mengen für 45 Personen

1.35 dl Öl	erhitzen
5.4 kg Pouletgeschnetzeltes	auf grosser Stufe anbraten
450 g Zwiebeln	schneiden und auf kleiner Stufe dünsten
108 g Mehl	darüberstäuben, mischen
4.5 Stück Bouillonwürfel	mit 2 bis 3 dl Wasser anrühren und ablöschen
90 g Salz	mit Salz oder Streuwürze würzen, Pfeffer Thymian und Rosmarin hinzugeben. Auf kleiner Stufe zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen.
1.8 dl Vollrahm	Sauce verfeinern. Mit Bratensauce strecken