Poulet Rahmgeschnetzeltes von Ruedi Horath

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	
5 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
60 g Mehl	Fleisch darin wenden
3.0 dl Öl	Fleisch darin anbraten
300 g Frische Champignons	Champignons abbürsten , waschen, rüsten und in nicht zu dicke Scheiben schneiden
25 g Bouillion	Gemüsebouilion
50 g Bratensauce	Demiglace oder Bratensaucekonzentrat fertig
4.0 Liter Wasser	abschlöschen und Fonds auflösen
2.5 dl Halbrahm	zugeben und evtl, nachwürzen mit Salz und Pfeffer Fleisch dazugeben.

eignet sich mit Nüdeli und Gemüsebouquet