



Poulet-Rahmgeschnetztes mit Champignons von

Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

6.5 kg Poulet	
325 g Bratbutter	Fleisch in der heissen Bratbutter rundum ca 3min anbraten.
1.95 kg Frische Champignons	gerüstet, ev klein schneiden und dazu geben, kurz mitbraten
39 g Salz	1 gehäufte TL/10Port
6.5 g Pfeffer	würzen
293 g Mehl	Mehl darüber Streuen, mischen.
3.25 Liter Bouillon (flüssig)	
3.25 Liter Vollrahm	Mit Bouillon und Rahm ablöschen.
16.3 Stück Knoblauchzehen	gepresst
325 g Senf	(grobkörnig)
6.5 Stück Zitronen	wenig Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
13 g Estragon	getrocknet g=EL Knoblauch, Senf, Zitrone, sowie Estragon dazugeben. Bei kleiner Hitze 5-10 min köcheln