Poulet-Rahmgeschnetzeltes mit Champigons StäHo

von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 51 Personen

204 g Bratbutter	
2.04 kg Frische Champignons	gerüstet, ev klein schneiden und kurz in Butter anbraten
2.55 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, ca 5min köcheln
51 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
2.55 Liter Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben
12.8 Stück Knoblauchzehen	gepresst
10.2 g Estragon	getrocknet g=EL Knoblauch, sowie Estragon dazugeben. Bei kleiner Hitze ca 5 min köcheln
2.55 cl Zitronensaft	einige Tropfen Zitronensaft, je nach Geschmack
255 g Bratbutter	
5.61 kg Poulet	Fleisch in der heissen Bratbutter rundum anbraten. herausnehmen, würzen, beiseite stellen und würzen
30.6 g Salz	1 gehäufter TL/10Port
5.1 g Paprika	
5.1 g Pfeffer	würzen