



Poulet-Rahmgeschnetztes mit Champignons

StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 60 Personen

240 g Bratbutter	
2.4 kg Frische Champignons	gerüstet, ev klein schneiden und kurz in Butter anbraten
3 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, ca 5min köcheln
60 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
3 Liter Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben
15 Stück Knoblauchzehen	gepresst
12 g Estragon	getrocknet g=EL Knoblauch, sowie Estragon dazugeben. Bei kleiner Hitze ca 5 min köcheln
3 cl Zitronensaft	einige Tropfen Zitronensaft, je nach Geschmack
300 g Bratbutter	
6.6 kg Poulet	Fleisch in der heissen Bratbutter rundum anbraten. herausnehmen, würzen, beiseite stellen und würzen
36 g Salz	1 gehäufte TL/10Port
6.0 g Paprika	
6.0 g Pfeffer	würzen