

Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 50 Personen

3.5 kg Pouletgeschnetzeltes

1.0 dl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
225 g Mehl	Fleisch darin wenden.
30 EL Öl	Fleisch darin anbraten
1.5 kg Champignons	aus der Büchse
100 g Bouillion	
200 g Bratensauce	
1.5 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
1.0 Liter Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
3.5 kg Nudeln	
40 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.