

Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 53 Personen

3.71 kg Pouletgeschnetzeltes

1.06 dl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
239 g Mehl	Fleisch darin wenden.
31.8 EL Öl	Fleisch darin anbraten
1.59 kg Champignons	aus der Büchse
106 g Bouillion	
212 g Bratensauce	
1.59 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
1.06 Liter Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
3.71 kg Nudeln	
42.4 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.