

Rahmgeschnetzeltes mit Nüdeli und Champignon

von Ruth Hintermeister

Mengen für 84 Personen

5.88 kg Pouletgeschnetzeltes

1.68 dl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
378 g Mehl	Fleisch darin wenden.
50.4 EL Öl	Fleisch darin anbraten
2.52 kg Champignons	aus der Büchse
168 g Bouillion	
336 g Bratensauce	
2.52 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
1.68 Liter Halbrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
5.88 kg Nudeln	
67.2 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.