

# Rahmschnitzel

von Methusalix

Mengen für 40 Personen

Rahmschnitzel

48 Stück Schweineschnitzel	halbieren
8.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
180 g Mehl	Fleisch darin wenden.
2.4 dl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	ablöschen und Fonds auflösen.
1.2 Liter Halbrahm	zugeben und falls zu dünnflüssig mit etwas Mehl oder Maizena eindicken lassen. evt. nachwürzen und Fleisch dazugeben.