

Rahmschnitzel mit Nüdeli von Lukas Willi

Mengen für 10 Personen

Mehr Schnitzel machen, damit am Abend Schnitzelbrot gemacht werden kann.

| | |
|----------------------------|---|
| 15 Stück Schweineschnitzel | würzen |
| 45 g Mehl | Fleisch darin wenden. |
| 6.0 cl Öl | Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen. |
| 200 g Pilze | andünsten |
| 20 g Bouillion | |
| 3.0 dl Wasser | ablöschen und Fonds auflösen. |
| 2.0 dl Vollrahm | zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben. |
| 800 g Nudeln | |
| 6.0 Liter Wasser | Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen. |
| 800 g Broccoli | In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen. |