

Rahmschnitzel mit Nüdeli, Salat und Pfirsich von

Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

ca. 150 Gramm Fleisch pro Person

15 Stück Schweineschnitzel	halbieren
2.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
45 g Mehl	Fleisch darin wenden
6.0 cl Öl	Schnitzel kurz anbraten, in Backofen-form geben
100 g Pilze	rüsten und andünsten
20 g Fleischboullion	Rindsbouillon
5.0 dl Wasser	ablöschen, Fonds auflösen
2.0 dl Vollrahm	zugeben evt. nachwürzen, zum Fleisch geben, im Backofen bei ca. 100 Grad ziehen lassen.
800 g Nudeln	
6.0 Liter Wasser	Nudeln im Salzwasser kochen
2.0 kg Eichblattsalat	Nicht Kilo sondern Stück
10 Stück Pfirsichhälften	Mit tuf Rahm // grosse Büchse CC reicht für ca. 25 Personen
1.0 Liter Schlagrahm (Dose)	