

Rahmschnitzel mit Nüdeli, Salat und Pfirsich von

Sandra Antenen

Mengen für 44 Personen

ca. 150 Gramm Fleisch pro Person

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 66 Stück Schweineschnitzel | halbieren |
| 8.8 cl Zitronensaft | Fleisch damit beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen |
| 198 g Mehl | Fleisch darin wenden |
| 2.64 dl Öl | Schnitzel kurz anbraten, in Backofen-form geben |
| 440 g Pilze | rüsten und andünsten |
| 88 g Fleischboullion | Rindsbouillon |
| 2.2 Liter Wasser | ablöschen, Fonds auflösen |
| 8.8 dl Vollrahm | zugeben evt. nachwürzen, zum Fleisch geben, im Backofen bei ca. 100 Grad ziehen lassen. |
| 3.52 kg Nudeln | |
| 26.4 Liter Wasser | Nudeln im Salzwasser kochen |
| 8.8 kg Eichblattsalat | Nicht Kilo sondern Stück |
| 44 Stück Pfirsichhälften | Mit tuf Rahm // grosse Büchse CC reicht für ca. 25 Personen |
| 4.4 Liter Schlagrahm (Dose) | |