Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli von bruder7

Mengen für 48 Personen

57.6 Stück Schweineschnitzel	halbieren
9.6 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
216 g Mehl	Fleisch darin wenden.
2.88 dl Öl	Schnitzel darin anbraten und danach warm stellen.
960 g Pilze	andünsten
96 g Bouillion	
1.44 Liter Wasser	ablöschen und Fonds auflösen.
9.6 dl Vollrahm	zugeben und evt. nachwürzen Fleisch dazugeben.
3.84 kg Nudeln	
28.8 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
3.84 kg Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.