Rahmschnitzel mit Nüdeli und Broccoli (Hungrige) von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

15 Stück Schweineschnitzel	halbieren
2.0 cl Zitronensaft	Fleisch damit beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika 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.
1.0 kg Nudeln	
6.0 Liter Wasser	Nudeln im Kochenden Salzwasser kochen.
1.0 kg Broccoli	In Röschen schneiden und im Salzwasser kochen.