



# GEFLÜGEL GESCHNETZELTES

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Geflügel geschnetzelt oder klein gewürfelt
0.500 kg	Erbsen TK
0.200 kg	Champignons in Scheiben geschnitten
<b>1.700 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Geflügel Maricrème.....	Art.-Nr. 1485
-------	-------------------------	---------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

Sauerrahm

## Arbeitsanleitung

1. Das Fleisch mit der Geflügel Maricrème marinieren.
2. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und in einer Schale zum Verkauf anrichten.

## Zubereitung

1. Das Geschnetzelte scharf anbraten.
2. Das Gericht kann mit Sauerrahm verfeinert werden.

## Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder Nudeln.

Bei längeren Standzeiten oder wenn viel Sauce verlangt wird, das Geschnetzelte mit Mehl oder Speisestärke bestäuben, mit Bouillon abgiessen und mit Rahm verfeinern.