Riz Casimir

Nach einem Rezept von Swissmilk

Rezept für 25 Portionen

|  |
| --- |
| 2 | kg | Reis | Wasser aufkochen und salzen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze 15-18 Minuten (nach Packungsangabe) kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern, auf der ausgeschalteten Wärmequelle warmhalten. |
|  |  | Mandelblättchen nach Belieben |  |
| 4 | kg | Geschnetzeltes, z.B. Poulet oder Schweinefleisch | Curry-Geschnetzeltes: Mandelblättchen in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten, herausnehmen. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und auf einen Teller geben. |
|  |  | Bratbutter oder Speiseöl |
|  |  | Salz und Pfeffer |
| 200 | g | Mehl |  |
| 130 | g | Butter |  |
| 6-13 | EL | Currypulver | Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter anrösten. |
| 6.5 | Stk | Hühnerbouillonwürfel |  |
| 1.5 | l | Rahm | Mit Wasser ablöschen, Bouillonwürfel und Rahm beifügen, unter ständigem Rühren aufkochen, offen sämig einkochen.Fleisch beifügen, nur heiss werden lassen, abschmecken. |
|  |  | Früchte nach Saison, gerüstet und in Stücken |  |
|  |  | Butter zum Dämpfen | Früchte mit Butter, Zucker und Zitronensaft erhitzen. Reis und Curry auf vorgewärmte Teller geben, mit Früchten und Mandelblättchen garnieren. |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Variante: | * Laktosefreie Milchprodukte benutzen
* Fleisch durch Gemüse oder Ersatzprodukte ersetzen
* Vegane Milchdrinks und Margarine verwenden
 |