



Riz Casimir (CjB2022) von Christian Blaim

Mengen für 10 Personen

500 g Basmatireis	in einen Kochtopf geben
1.0 Liter Wasser	zugeben, salzen und aufkochen
1.0 g Basmatireis	Hitze reduzieren - zudecken - und warten - warten - warten (ca. 15min) Decken NICHT abnehmen. Tipp: Evt. 3 - 4 Gewürznelken und etwas Zwiebel zugeben
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz scharf anbraten und zur Seite stellen
75 g Butter	in der Pfanne, wo zuvor das Poulet drin war, schmelzen
50 g Curry	zugeben
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
400 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren