

## Curry reis von scheubi@gmx.ch

Mengen für 10 Personen

750 g Langkornreis
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes
50 g Bratbutter
5.0 EL Mehl
50 g Curry
5.0 dl Wasser
6.3 dl Rahm
3.0 Stück Bananen (Stk)
500 g Fruchtsalat
2.0 Stück Bouillonwürfel

1. Salzwasser aufkochen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze 15-18 Minuten (nach Packungsangabe) kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern, warmhalten.
2. Curry-Geschnetzeltes: Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und auf einen Teller geben.
3. Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter anrösten. Mit Wasser ablöschen, Bouillonwürfel und Rahm beifügen, unter ständigem Rühren aufkochen, offen sämig einkochen.
4. Fleisch beifügen, nur heiss werden lassen, abschmecken.
5. Früchte schneiden