

Malay-Curry (Poulet und Reis) von Rolf Schütz

Mengen für 20 Personen

Quelle: Eigen

Gewürze: Salz, Curry scharf

| | |
|-----------------------------|--|
| 2.0 kg Pouletgeschnetzeltes | Vorteilhaft werden Pouletbrüste selber in Streifen geschnitten Diese scharf anbraten und beiseite stellen (warm halten) |
| 2.0 TL Salz | |
| 40 g Curry | |
| 360 g saurer Halbrahm | |
| 5.0 dl Kokosmilch | |
| 4.0 Stück Zwiebeln | Zwiebeln klein hacken |
| 1.5 kg Basmatireis | Reis nur in Salzwasser kochen (Sollte nicht kleben) |

- Anstelle von Saurer Halbrahm Saucenrahm verwenden
- Malayischer Curry ist sehr scharf und entwickelt den vollen Geschmack erst mit Salz und Hitze deshalb zu Beginn nur wenig beifügen.