

Ofenfleischkäse mit Reis und Sauce von Nina Schmitter

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Paprika, Curry scharf, Pfeffer

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1.5 kg Fleischkäse | Im Backofen bei ca 180° mind. 1h backen |
| 10 g Bouillion | |
| 600 g Langkornreis | Reis in doppelt soviel Wasser (mit Bouillon) kochen |
| 2.0 Stück Beutel Curry Sauce (Migros) | Nach Rezept anrühren, ev eine Banane oder einen pürierten Apfel zugeben |
| 1.0 Liter Milch | |
| 100 g Bratensauce | nach Rezept anrühren |
| 2.0 dl Vollrahm | Bratensauce verfeinern |
| 500 g Broccoli | |
| 500 kg Blumenkohl | mit Broccoli in Salzwasser bissfest kochen |
| 100 g Butter | zerlassen |
| 100 g Paniermehl | in Butter andünsten, über das fertige Gemüse geben |