

# Poulet Curry von Max Meier

Mengen für 40 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

|                            |  |
|----------------------------|--|
| 400 g Bratbutter           |  |
| 6 kg Pouletgeschnetzeltes  | Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen |
| 400 g Butter               | in Chromstahlpfanne warm werden lassen   |
| 240 g Mehl                 |  |
| 120 g Curry                | beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten  |
| 2 Liter Bouillon (flüssig) | Hühnerbouillon   |
| 2 Liter Milch              | auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren                                  |
| 48 g Salz                  |  |
| 20 g Pfeffer               | würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln            |

Als Garnitur können Kirschen aus der Dose und gebratene Mandelblättchen verwendet werden