

Poulet Curry von Max Meier

Mengen für 50 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

500 g Bratbutter	
7.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
500 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
300 g Mehl	
150 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
2.5 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
60 g Salz	
25 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