

# Poulet Curry von JWW

Mengen für 34 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| 340 g Bratbutter              |  |
| 4.25 kg Pouletgeschnetzeltes  | Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen |
| 340 g Butter                  | in Chromstahlpfanne warm werden lassen   |
| 204 g Mehl                    |  |
| 102 g Curry                   | beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten  |
| 2.04 Liter Bouillon (flüssig) | Hühnerbouillon   |
| 1.7 Liter Milch               | auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren                                  |
| 40.8 g Salz                   |  |
| 17 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