

# 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