

Poulet Curry NAtionalpark

von Tabitha Buser

Mengen für 17 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

170 g Butter	
1.7 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
170 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
102 g Mehl	
51 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
8.5 dl Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
8.5 dl Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
20.4 g Salz	
8.5 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln
1.7 g Eisbergsalat	STÜCK
6.8 dl Salatsauce	
1.36 kg Basmatireis	