



Reis Cazimir von Marijke Kuipers

Mengen für 30 Personen

2.4 kg Langkornreis	
90 g Butter	
90 g Mehl	In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen.
3.0 Liter Milch	
90 g Curry	
4.5 dl Kokosmilch	Mehlschwitze mit der Milch und der Kokosmilch auffüllen, zurück aufs Feuer. Zu Beginn mit dem Schwingbesen kräftig rühren, damit beim Aufkochen keine Klumpen entstehen. Das Currypulver dazugeben.
2.25 Paare Saisonfrüchte	
30 g Curry	
3.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Geschnetzeltes anbraten, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Pouletgeschnetzeltes und Sauce vermischen und leicht köcheln lassen. Abschmecken. Mit Reis und Früchten servieren.

Vegi-Variante: Anstatt Fleisch die gleiche Menge Gemüse verwenden. Gemüse anbraten und würzen, mit der Sauce auffüllen und köcheln lassen.