

Reis Cazimir

von Marijke Kuipers

Mengen für 52 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 4.16 kg Langkornreis | |
| 156 g Butter | |
| 156 g Mehl | In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen. |
| 5.2 Liter Milch | |
| 156 g Curry | |
| 7.8 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. |
| 3.9 Paare Saisonfrüchte | |
| 52 g Curry | |
| 5.2 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.