

# Reis Cazimir

von Aaron Mühlethaler

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

4.55 kg Langkornreis	
195 g Butter	
195 g Mehl	In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen.
6.5 Liter Milch	
195 g Curry	
9.75 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.
19.5 Stück Bananen (Stk)	Längs und quer halbieren, auf Blech legen und im Backofen bei 180 Grad 20-30 Min backen
65 g Curry	
6.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Geschnetzeltes anbraten, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Pouletgeschnetzeltes und Sauce vermischen und leicht köcheln lassen. Abschmecken. Mit Reis und Früchten servieren.
5.2 kg Fruchtsalat	
1.3 kg Soja Schnitzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	Als Alternative zum Poulet, davon ausgehend, dass 20% der Teilnehmenden vegetarisch bevorzugen.
9.75 Stück Salat	
4.55 Liter Salatsauce	

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