

Riz Casimir von bruder7

Mengen für 17 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 128 g Butter | schmelzen |
| 85 g Curry | |
| 170 g Mehl | auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten |
| 17 g Bouillion | |
| 1.7 Liter Wasser | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken. |
| 1.7 kg Pouletgeschnetzeltes | kurz anbraten und in Currysauce geben. |
| 8.5 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 850 g Langkornreis | auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen. Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen. |
| 680 g Fruchtsalat | erhitzen und zum Gericht servieren |