

Riz Casimir von Dominik Renggli

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 50 g Salz | In kochendes Wasser geben. |
| 500 g Langkornreis | In gesalzenes kochendes Wasser geben. Köcheln bis alles Wasser aufgesogen ist. |
| 100 g Butter | In einer Pfanne schmelzen. |
| 25 g Weissmehl | In geschmolzener Butter dünsten. |
| 20 g Curry | In geschmolzener Butter zusammen mit dem Mehl dünsten. |
| 7.5 dl Milch | Gedünstetes Mehl-Curry-Gemisch ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen, auf kleiner Stufe 10 Minuten köcheln lassen. |
| 5.0 Stück Bananen (Stk) | In Bratpfanne mit etwas Öl anbraten. |
| 10 Stück Ananasscheiben | In Bratpfanne mit etwas Öl anbraten. |
| 10 Stück Pfirsichhälften | In Bratpfanne mit etwas Öl anbraten. |

Hier alles Vegetarisch. Siehe "Riz Casimir Fleisch" für Fleischzutaten.