

Riz Casimir

von Tabea Reichenbach

Mengen für 22 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.1 dl Öl	erhitzen
110 g Curry	
220 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
22 g Bouillion	
2.2 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
2.2 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
11 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.87 kg Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen.
	800-850g pro 10 Personen / für 50 Personen 3.5kg
880 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren