

# Riz Casimir by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 19 Personen

Quelle: Conny

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Curry mild

7.125 Liter Wasser	Aufkochen
9.5 TL Salz	würzen
1.33 kg Langkornreis	zugeben auf kleiner Stufe körnig kochen Kochzeit 15-20 min
1.9 cl Olivenöl	erhitzen
190 g Zwiebel	anbraten
76 g Mehl	dazugeben
9.5 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
76 g Curry	zugeben mit dämpfen
1.9 TL Salz	dazugeben
19 g Bouillion	dazugeben
1.9 kg Fruchtsalat	abtropfen und dazugeben, Saft zur Seite stellen
3.8 dl Kokosmilch	verfeinern
1.24 kg Pouletgeschnetzeltes	auf grosser Stufe braten, dazugeben und köcheln lassen
238 g Mandelsplitter	in beschichteter Pfanne hellbraun rösten, herausnehmen
1.9 g Butter	wennig butter hinzugeben
11.4 Stück Bananen (Stk)	quer und längs halbieren, leicht anbraten

1. Wasser und Reis vorbereiten (noch nicht kochen)
2. Sauce (bis ablöschen)
3. Wasser kochen
4. Beim sieden Reis hinzufügen, Platte auf 0 und zudecken