

Riz Casimir by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

Quelle: Conny

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Curry mild, Salz

13.1 Liter Wasser	Aufkochen
17.5 TL Salz	würzen
2.45 kg Langkornreis	zugeben auf kleiner Stufe körnig kochen Kochzeit 15-20 min
3.5 cl Olivenöl	erhitzen
350 g Zwiebel	anbraten
140 g Mehl	dazugeben
1.75 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
140 g Curry	zugeben mit dämpfen
3.5 TL Salz	dazugeben
35 g Bouillion	dazugeben
3.5 kg Fruchtsalat	abtropfen und dazugeben, Saft zur Seite stellen
7.0 dl Kokosmilch	verfeinern
2.28 kg Pouletgeschnetzeltes	auf grosser Stufe braten, dazugeben und köcheln lassen
438 g Mandelsplitter	in beschichteter Pfanne hellbraun rösten, herausnehmen
3.5 g Butter	wennig butter hinzugeben
21 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