

Riz Casimir glutenfrei von Sofie Keller

Mengen für 60 Personen

- 1). Reis nach Packung kochen. Mandelplättchen rösten.
- 2). Poulet in ca.1cm breite Streifen schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet portionenweise je ca. 5 Min. braten, würzen, herausnehmen, warm stellen.
- 3). Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Bananen quer, dann längs halbieren. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Äpfel und Bananen portionenweise beidseitig je ca.1.5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
- 4). Curry in derselben Pfanne andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. 5 Portionen Curry abschöpfen für die Vegetarier. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm mit dem Poulet begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA080115_0015A-40-de?ps=10

Tags: Glutenfrei

4.2 kg Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
2.4 kg Mandelspliter	rösten
6.0 kg Pouletgeschnetzeltes	
3 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
30 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
450 g Butter	schmelzen
300 g Curry	
600 kg Gluten/Seitanfix	GLUTENFREIES MEHL
	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
60 g Bouillion	
6.0 Liter Wasser	
150 g Aprikosenkonfi	
4.2 Liter Rahm	