

Riz Casimir Indianer von Prusik

Mengen für 65 Personen

488 g Butter	schmelzen
325 g Curry	
650 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
65 g Bouillion	
6.5 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
6.5 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
32.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3.25 kg Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen. Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen.
2.6 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren