



## Riz Casimir laktosefrei von Sofie Keller

Mengen für 10 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](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA080115_0015A-40-de?ps=10)

Tags: Laktosefrei

700 g Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
200 g Mandelsplitter	rösten
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.5 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
5.0 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
75 g Margarine	schmelzen
50 g Curry	
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	
25 g Aprikosenkonfi	
7.0 dl Rahmersatz mit Hafer	Laktosefreier Rahm