



Riz Casimir laktosefrei von Sofie Keller

Mengen für 25 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: Laktosefrei

1.75 kg Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
500 g Mandelsplitter	rösten
2.5 kg Pouletgeschnetzeltes	
3.75 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
12.5 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
188 g Margarine	schmelzen
125 g Curry	
250 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
25 g Bouillion	
2.5 Liter Wasser	
62.5 g Aprikosenkonfi	
1.75 Liter Rahmersatz mit Hafer	Laktosefreier Rahm