Riz Casimir mit Dosenfrüchte und Salat von Tabea

Reichenbach

Mengen für 10 Personen

40 g Butter	
40 g Curry	
60 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
6.0 dl Milch	
6.0 dl Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
750 g Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
5.0 dl Wasser	salzen und aufkochen
600 g 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.
0.8 g Fruchtsalat	Dose nicht g
2.0 Stück Salat	
2.0 dl Salatsauce	