

# Riz Casimir mit Dosenfrüchte und Salat von Tabea

Reichenbach

Mengen für 50 Personen

200 g Butter	
200 g Curry	
300 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
50 g Bouillion	
3 Liter Milch	
3 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
3.75 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
2.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3 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.
4.0 g Fruchtsalat	Dose nicht g
10 Stück Salat	
1.0 Liter Salatsauce	