

Riz Casimir (mit Flambierten Bananen) von markus hauser

Mengen für 10 Personen

Normales Rezept, einfach mit Frischen Früchten und Flambierten Bananen.

Tags: Schwierig

75 g Butter	schmelzen
50 g Curry	
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
500 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.
200 g Äpfel	In Würfel geschnitten.
200 g Birnen	In Würfel geschnitten,
1.0 kg Ananas	Rüsten und in Stücke schneiden.
1.0 dl Zitronensaft	ca. unter die Früchte mischen. Als Beilage bereitstellen.
5.0 Stück Bananen (Stk)	Schälen. Vierteln. In der Beschichteten Pfanne anbraten.
1.0 dl Cognac	Über die angebratenen Bananen leeren und gleich anzünden. ACHTUNG! Nicht für Anfänger geeignet. Mit kleinen Mengen beginnen.