

Riz Casimir mit Früchten von zera

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	schmelzen
20 g Curry	
40 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
5.0 dl Milch	
5.0 dl Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
500 g 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.
2.5 g Kopfsalat	
2.0 dl Salatsauce	
200 g Äpfel	Früchte schneiden und je nach dem ob Allergien vorliegen oder nicht mit der Sauce mischen oder separat servieren
200 g Bananen	
200 g Fruchtsalat	