

Riz Casimir mit Poulet Rigi von Thomas Andermatt

Mengen für 60 Personen

Gesamtdauer ca. 45 Minuten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

450 g Butter	schmelzen
300 g Curry	
600 g Mehl	beifügen und auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
60 g Bouillion	
6.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
6.0 dl Rahm	nach Belieben mit wenig Rahm verfeinern.
6.9 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
30 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.
2.4 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren