

Riz Casimir NS

von Nina Schmitter

Mengen für 24 Personen

Poulet

180 g Butter	schmelzen
120 g Curry	
240 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
24 g Bouillion	
2.4 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
4.8 dl Halbrahm	Sauce verfeinern
1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.68 kg Langkornreis	auf kleiner Stufe kochen
960 g Fruchtsalat	dazu servieren
240 g Mandelspliter	