

Riz Casimir (Tofu) von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

180 g Butter	schmelzen
2.4 dl Vollrahm	
1.08 kg saurer Halbrahm	
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.
2.4 kg Tofu	kurz anbraten und in Currysauce geben.
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.92 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.
960 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren
12 Stück Bananen (Stk)	
240 g Mandelspliter	
9.6 g Sauce Curry (Knorr)	