

Riz Casimir Vegi von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

- 1). Reis nach Packung kochen. Mandelplättchen rösten.
- 2). Gemüse braten oder kochen, würzen, herausnehmen, warm stellen.
- 3). Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Bananen quer, dann längs halbieren. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Äpfel und Bananen portionenweise beidseitig je ca.1.5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
- 4). Curry in derselben Pfanne andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. 5 Portionen Curry abschöpfen für die Vegetarier. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm mit dem Poulet beigegeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA080115_0015A-40-de?ps=10

Tags: Vegetarisch

700 g Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
200 g Mandelsplitter	rösten
1.0 kg Gemüse nach Wahl	Kohl, Peperoni o.ä.
1.5 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
5.0 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
75 g Butter	schmelzen
50 g Curry	
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	
25 g Aprikosenkonfi	
7.0 dl Rahm	