

Riz Casimir (Vegi) von Jan Räbsamen

Mengen für 27 Personen

203 g Butter	schmelzen
54 g Curry	
108 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
27 g Bouillion	
1.35 Liter Milch	
1.35 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
486 g Zwiebel	
1.35 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	kurz anbraten und in Currysauce geben.
13.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.35 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.
21.6 Stück Ananasscheiben	