Riz Cazimir mit Vegigschnätzlets von Florence Bühler

Mengen für 9 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_RKXX050401_0026A-40-de?ps=10
Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry mild

900 g Langkornreis	
3.6 Stück Bouillonwürfel	in ca 2 Liter Wasser auflösen
450 g Pouletgeschnetzeltes	
9 ml Öl	
9 cl Sojasauce	
1.8 g Frühlingszwiebeln	
4.5 g Bananen	
9.0 Stück Ananasscheiben	
27 g Butter	
22.5 g Curry	
67.5 g Mehl	1EL = 10 g
0.9 Stück Bouillonwürfel	in 1/2 Liter Wasser auflösen
1.35 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	1 Pack = 3 dl
4.5 Liter Rahm	

REIS: Zwiebeln anbraten bis sie glasig sind. Reis dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon + Wasser ablöschen. Auf "mittlerer" Stufe kochen.

FLEISCH/VEGI: Poulet-Gschnätzlets/Vegi-Gschnätzlets abtropfen und "marinieren": In Sojasauce und Curry einlegen. Danach im Öl anbraten.

SAUCE: Zwiebeln anbraten, Curry und Mehl unter rühren beifügen, Rahm und Bouillon dazu und leicht aufwärmen, Curry-BonChef-Packungen darin auflösen, unter rühren aufkochen. Bei Bedarf Salz und Pfeffer beifügen, Hitze reduzieren.
Fleisch / Vegi beifügen und nochmals köcheln lassen.