

Lagerkochbuch



Arya Riz Casimir

von Claudia Mohr

Mengen für 20 Personen

4.0 g Schalotte

10 Stück Knoblauchzehen

50 g Ingwer

60 g Curry

6.0 EL Mehl

Schalotte, Knoblauch und Ingwer hacken. Fruchtcocktail in ein Sieb abgießen, Saft auffangen. Die Hälfte des Butters in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Curry dazugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Fruchtsaft ablöschen. Sauce kochen, bis sie leicht bindet. Rahm und Fruchtcocktail dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bei kleiner Hitze kurz unter dem Siedepunkt halten. Poulet in ca. 2 cm grosse Stücke, Banane in Scheiben schneiden.

1.0 Liter Bouillon (flüssig)

5.0 dl Rahm

4.0 Stück Bananen (Stk)

200 g Fruchtsalat

2.5 kg Poulet