

Curry reis von Imonnier

Mengen für 22 Personen

1.65 kg Langkornreis
3.3 kg Pouletgeschnetzeltes
110 g Bratbutter
11 EL Mehl
110 g Curry
1.1 Liter Wasser
1.39 Liter Rahm
6.6 Stück Bananen (Stk)
1.1 kg Fruchtsalat
4.4 Stück Bouillonwürfel

1. Salzwasser aufkochen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze 15-18 Minuten (nach Packungsangabe) kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern, warmhalten.
2. Curry-Geschnetzeltes: Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und auf einen Teller geben.
3. Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter anrösten. Mit Wasser ablöschen, Bouillonwürfel und Rahm beifügen, unter ständigem Rühren aufkochen, offen sämig einkochen.
4. Fleisch beifügen, nur heiss werden lassen, abschmecken.
5. Früchte schneiden