Curry reis von lmonnier

Mengen für 52 Personen

3.9 kg	Langkornreis
7.8 kg	Pouletgeschnetzeltes
260 g	Bratbutter
26 EL	Mehl
260 g	Curry
2.6 Liter	Wasser
3.28 Liter	Rahm
15.6 Stück	Bananen (Stk)
2.6 kg	Fruchtsalat
10.4 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