

Curryreis (auch als Riz Casimir möglich) mit Erbsen

von valeriediemi@gmail.com

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	schmelzen
50 g Curry	
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
500 g 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.
10 Stück Ananasscheiben	
5.0 g Bananen	Stück halbieren und anbraten
250 g Erbsen	