

Poulet an Senf-Rahm-Sauce mit Zucchetti-Karotten-Reis

von Monika Steinmann

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Mit Pouletgewürz würzen
1.5 dl Sojasauce	Poulet kurz in Sojasauce ziehen lassen, dann anbraten ...
700 g Langkornreis	
4.0 Stück Bouillonwürfel	Reis kochen
500 g Rüebli	
3.0 Stück Zucchetti	Zerkleinern (z.B. zusammen mit Rüebli in Thermomix 4 Sek. / Stufe 4.5) Rüebli und Zucchetti die letzten 5 Minuten mit Reis mitkochen Garflüssigkeit auffangen ...
20 g Senf	6 TL Senf mit 8 dl Garflüssigkeit (bei 80 Personen: ca. 1 Tube und 8 l Garflüssigkeit) mischen
4.0 dl Halbrahm	dazugeben
2.0 TL Salz	dazugeben
5.0 g Pfeffer	1 TL Pfeffer (Bei 80 Pers: 8 TL)
10 g Paprika	2.5 TL (Bei 80 Pers: 8x soviel) dazugeben
45 g Maisstärke/Maizena	dazugeben, alles verrühren (Thermomix: 5 Sek., Stufe 5)
1.0 g Schnittlauch	1.5 Bund Schnittlauch, in Röllchen, dazugeben (Bei 80 Pers.: 12 Bund) aufkochen, abschmecken und mit angebratenem Poulet mischen.