

Poulet Curry von Max Meier

Mengen für 40 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

400 g Bratbutter	
6 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
400 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
240 g Mehl	
120 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
2 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
2 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
48 g Salz	
20 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln

Als Garnitur können Kirschen aus der Dose und gebratene Mandelblättchen verwendet werden