

Poulet Curry

von Max Meier

Mengen für 47 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

470 g Bratbutter	
7.05 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
470 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
282 g Mehl	
141 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
2.35 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
2.35 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
56.4 g Salz	
23.5 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