

Poulet Curry von Max Meier

Mengen für 55 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

550 g Bratbutter	
8.25 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
550 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
330 g Mehl	
165 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
2.75 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
2.75 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
66 g Salz	
27.5 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