Poulet Curry von JWW

Mengen für 45 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

450 g Bratbutter	
5.63 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
450 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
270 g Mehl	
135 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
2.7 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerboullion
2.25 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
54 g Salz	
22.5 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