



Poulet Curry von JWW

Mengen für 81 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

810 g Bratbutter	
10.1 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
810 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
486 g Mehl	
243 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
4.86 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
4.05 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
97.2 g Salz	
40.5 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