

Poulet Curry Nationalpark

von Tabitha Buser

Mengen für 24 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Salz

240 g Butter	
2.4 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
240 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
144 g Mehl	
72 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
1.2 Liter Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
28.8 g Salz	
12 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln
2.4 g Eisbergsalat	STÜCK
9.6 dl Salatsauce	
1.92 kg Basmatireis	