Poulet Curry Nationalpark von Tabitha Buser

Mengen für 10 Personen

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer

100 g Butter	
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Portionenweise ca. 2 Minuten in Bratbutter anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen
100 g Bratbutter	
100 g Butter	in Chromstahlpfanne warm werden lassen
60 g Weissmehl	
60 g Mehl	
30 g Curry	beigeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Hühnerboullion
5.0 dl Milch	auf einmal dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, Hitze reduzieren
12 g Salz	
5.0 g Pfeffer	würzen, Pouletfleisch wieder in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln
1.0 g Eisbergsalat	STÜCK
4.0 dl Salatsauce	
800 g Basmatireis	