

Reis Cazimir

von Marijke Kuipers

Mengen für 10 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 800 g Langkornreis | |
| 30 g Butter | |
| 30 g Mehl | In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen. |
| 1.0 Liter Milch | |
| 30 g Curry | |
| 1.5 dl Kokosmilch | Mehlschwitze mit der Milch und der Kokosmilch auffüllen, zurück aufs Feuer. Zu Beginn mit dem Schwingbesen kräftig rühren, damit beim Aufkochen keine Klumpen entstehen. Das Currypulver dazugeben. |
| 1.5 Stück Saisonfrüchte | |
| 10 g Curry | |
| 1.0 kg Pouletgeschnetzeltes | Geschnetzeltes anbraten, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Pouletgeschnetzeltes und Sauce vermischen und leicht köcheln lassen. Abschmecken. Mit Reis und Früchten servieren. |

Vegi-Variante: Anstatt Fleisch die gleiche Menge Gemüse verwenden. Gemüse anbraten und würzen, mit der Sauce auffüllen und köcheln lassen.