



## Reis Cazimir von Marijke Kuipers

Mengen für 36 Personen

2.88 kg Langkornreis	
108 g Butter	
108 g Mehl	In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen.
3.6 Liter Milch	
108 g Curry	
5.4 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.
2.7 Paare Saisonfrüchte	
36 g Curry	
3.6 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.