



Reis Cazimir von Marijke Kuipers

Mengen für 40 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 3.2 kg Langkornreis | |
| 120 g Butter | |
| 120 g Mehl | In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen. |
| 4.0 Liter Milch | |
| 120 g Curry | |
| 6.0 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. |
| 3.0 Paare Saisonfrüchte | |
| 40 g Curry | |
| 4.0 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.