



# Reis Cazimir

von Marijke Lysser

Mengen für 45 Personen

3.6 kg Langkornreis

135 g Butter

135 g Mehl In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen.

4.5 Liter Milch

135 g Curry

6.75 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 Currysüppchen dazugeben.

3.375 Paare Saisonfrüchte

45 g Curry

4.5 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.