

# Reis Cazimir

von Florence Bühler

Mengen für 35 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_RKXX050401\\_0026A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_RKXX050401_0026A-40-de?ps=10)

Gewürze: Pfeffer, Salz, Curry mild

3.5 kg Langkornreis	
14 Stück Bouillonwürfel	in ca 2 Liter Wasser auflösen
1.75 kg Pouletgeschnetzeltes	
3.5 cl Öl	
3.5 dl Sojasauce	
7.0 g Frühlingszwiebeln	
17.5 g Bananen	
35 Stück Ananasscheiben	
105 g Butter	
87.5 g Curry	
263 g Mehl	1EL = 10 g
3.5 Stück Bouillonwürfel	in 1/2 Liter Wasser auflösen
5.25 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	1 Pack = 3 dl
17.5 Liter Rahm	

**REIS:** Zwiebeln anbraten bis sie glasig sind. Reis dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon + Wasser ablöschen. Auf "mittlerer" Stufe kochen.

**FLEISCH/VEGI:** Poulet-Gschnätzlets/Vegi-Gschnätzlets abtropfen und "marinieren": In Sojasauce und Curry einlegen. Danach im Öl anbraten.

**SAUCE:** Zwiebeln anbraten, Curry und Mehl unter rühren beifügen, Rahm und Bouillon dazu und leicht aufwärmen, Curry-BonChef-Packungen darin auflösen, unter rühren aufkochen. Bei Bedarf Salz und Pfeffer beifügen, Hitze reduzieren.

Fleisch / Vegi beifügen und nochmals köcheln lassen.