Reis Cazimir von Lars Rüesch

Mengen für 10 Personen

4.5 Liter Wasser	
750 g Langkornreis	
5.0 EL Öl	
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	anbraten
1.0 Stück Zwiebeln	feine hacken und leicht mitdämpfen
40 g Curry	
45 g Mehl	zugeben und würzen leicht mitdämpfen
1.0 g Salz Grobkörnig	Abschmecken mit Salz und Pfeffer
1.0 dl Rahm	
7 dl Wasser	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	

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