

Reis Cazimir

von Lars Rüesch

Mengen für 55 Personen

24.8 Liter Wasser	
4.125 kg Langkornreis	
27.5 EL Öl	
5.5 kg Pouletgeschnetzeltes	anbraten
5.5 Stück Zwiebeln	feine hacken und leicht mitdämpfen
220 g Curry	
248 g Mehl	zugeben und würzen leicht mitdämpfen
5.5 g Salz Grobkörnig	Abschmecken mit Salz und Pfeffer
5.5 dl Rahm	
3.85 Liter 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.
4.125 Paare Saisonfrüchte	

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