

Riz Casimir von bruder7

Mengen für 110 Personen

| | |
|----------------------------|---|
| 825 g Butter | schmelzen |
| 550 g Curry | |
| 1.1 kg Mehl | auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten |
| 110 g Bouillion | |
| 11 Liter Wasser | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken. |
| 11 kg Pouletgeschnetzeltes | kurz anbraten und in Currysauce geben. |
| 55 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 5.5 kg Langkornreis | auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen. Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen. |
| 4.4 kg Fruchtsalat | erhitzen und zum Gericht servieren |