Riz Casimir von bruder7

Mengen für 17 Personen

128 g Butter	schmelzen
85 g Curry	
170 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
17 g Bouillion	
1.7 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
1.7 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
8.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
850 g 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.
680 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren