



Riz Casimir

von bruder7

Mengen für 70 Personen

525 g Butter	schmelzen
350 g Curry	
700 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
70 g Bouillion	
7.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
7.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
35 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3.5 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.
2.8 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren