



Riz Casimir

von Lovis Früh

Mengen für 35 Personen

263 g Butter	schmelzen
70 g Curry	
140 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
35 g Bouillion	
1.75 Liter Milch	
1.75 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
17.5 Stück Pepperoni	1.875 kg
2.625 kg Ananas	in stücken
3.5 kg Äpfel	5 stücke, in stücken
	peperoni, ananas und äpfel ca 2 min anbraten und in die curry geben
21 Liter Wasser	salzen und aufkochen
2.1 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.
17.5 g Bananen	5 stück
1.4 kg Fruchtsalat	bananen anbraten, mit fruchten als beilage anbieten