Riz Casimir von Atreju

Mengen für 24 Personen

1.08 Liter Vollrahm	Saucenrahm
120 g Curry	
24 g Bouillion	
2.4 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
2.4 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
12 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.2 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.
960 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren
7.2 Stück Bananen (Stk)	
1.92 Liter Salatsauce	
2.64 Liter Salatsauce	