

# Riz Casimir von Atreju

Mengen für 25 Personen

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1.13 Liter Vollrahm         | Saucenrahm  |
| 125 g Curry                 |   |
| 25 g Bouillion              |   |
| 2.5 Liter Wasser            | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen.<br>Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.   |
| 2.5 kg Pouletgeschnetzeltes | kurz anbraten und in Currysauce geben.  |
| 12.5 Liter Wasser           | salzen und aufkochen  |
| 1.25 kg Langkornreis        | auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen.<br>Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen. |
| 1.0 kg Fruchtsalat          | erhitzen und zum Gericht servieren  |
| 7.5 Stück Bananen (Stk)     |   |
| 2.0 Liter Salatsauce        |   |
| 2.75 Liter Salatsauce       |   |