# Riz Casimir von Leoni Eppisser

Mengen für 10 Personen

Quelle: Tiptopf, S. 205 und S. 80

Gewürze: Salz, Muskatnuss

| | |
|---|---|
| 1.0 kg Langkornreis | im Steamer kochen |
| 1.0 kg Pouletgeschnetzeltes | in Portionen anbraten, nach und nach in ein Gefäss geben, nach jeder Lage Kräutersalz |
| 1.0 kg Pfirsich | Saft für Sauce verwenden |
| 4.0 dl Rahm | mit dem Pfirsichsaft mischen |
| 50 g Curry | mit dem Mehl mitdünsten |
| 1.0 g Bouillion | nach Bedarf |
| 1.0 g Maisstärke/Maizena | nach Bedarf hinzufügen (ca. 1 Esslöffel pro 1/2 Liter), mit einem Teil der Flüssigkeit anrühren (Mixer) und hinzufügen<br><br>Alles mischen. Poulet hinzufügen. Fertig würzen mit Kräutersalz. |
| 5.0 g Bananen | leicht anbraten |
| 1.0 kg Fruchtsalat | |