



Riz Casimir von Colas Koch

Mengen für 49 Personen

368 g Butter	schmelzen
245 g Curry	
490 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
49 g Bouillion	
4.9 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
24.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
2.45 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.
1.96 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren