



Riz Casimir

von Lukas Willi

Mengen für 40 Personen

300 g Butter	schmelzen
200 g Curry	
400 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
40 g Bouillion	
4.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
4.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
20 Liter Wasser	salzen und aufkochen
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.
1.6 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren