



Riz Casimir

von Sofie Keller

Mengen für 30 Personen

- 1). Reis nach Packung kochen. Mandelplättchen rösten.
- 2). Poulet in ca.1cm breite Streifen schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet portionenweise je ca. 5 Min. braten, würzen, herausnehmen, warm stellen.
- 3). Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Bananen quer, dann längs halbieren. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Äpfel und Bananen portionenweise beidseitig je ca.1.5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
- 4). Curry in derselben Pfanne andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. 5 Portionen Curry abschöpfen für die Vegetarier. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm mit dem Poulet begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA080115_0015A-40-de?ps=10

2.1 kg Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
600 g Mandelsplitter	rösten
3.0 kg Pouletgeschnetzeltes	
4.5 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
15 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
225 g Butter	schmelzen
150 g Curry	
300 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
30 g Bouillion	
3.0 Liter Wasser	
75 g Aprikosenkonfi	
2.1 Liter Rahm	