

Riz Casimir von Sofie Keller

Mengen für 35 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

2.45 kg Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
700 g Mandelspliter	rösten
3.5 kg Pouletgeschnetzeltes	
5.25 kg Äpfel	in scheiben geschnitten
17.5 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
263 g Butter	schmelzen
175 g Curry	
350 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
35 g Bouillion	
3.5 Liter Wasser	
87.5 g Aprikosenkonfi	
2.45 Liter Rahm	