

Riz Casimir (3/4 Fleisch, 1/4 Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	schmelzen
75 g Curry	
75 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
5 dl Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
5.0 dl Halbrahm	
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben. ACHTUNG zuerst für Vegi abgiessen.
300 g Tofu	kurz anbraten und gut würzen. Teil der Currysauce beigeben
200 g Äpfel	schneiden
100 g Annanas	
100 g Pfirsich	
200 g Bananen	
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
500 g 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.

ca. 2h

Currysauce in vor beigabe Poulet für Vegis abgiessen.