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

Mengen für 77 Personen

578 g Butter	schmelzen
578 g Curry	
578 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
77 g Bouillion	
3.85 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
3.85 Liter Halbrahm	
7.7 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben. ACHTUNG zuerst für Vegi abgiessen.
2.31 kg Tofu	kurz anbraten und gut würzen. Teil der Currysauce beigeben
1.54 kg Äpfel	schneiden
770 g Annanas	
770 g Pfirsich	
1.54 kg Bananen	
38.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3.85 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.

ca. 2h

Currysauce in vor beigabe Poulet für Vegis abgiessen.