

Riz Casimir von Colas Koch

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------|---|
| 75 g Butter | schmelzen |
| 50 g Curry | |
| 100 g Mehl | auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten |
| 10 g Bouillion | |
| 1.0 Liter Wasser | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken. |
| 600 g Tofu | scharf anbraten |
| 4.0 cl Sojasauce | (ca.) |
| 2.5 dl Kokosmilch | |
| 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. |
| 400 g Fruchtsalat | erhitzen und zum Gericht servieren |