

Riz Casimir

von Tabea Reichenbach

Mengen für 64 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.2 dl Öl	erhitzen
320 g Curry	
640 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
64 g Bouillion	
6.4 Liter Milch	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
6.4 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
32 Liter Wasser	salzen und aufkochen
5.44 kg Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen.
	800-850g pro 10 Personen / für 50 Personen 3.5kg
2.56 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren