



Riz Casimir

von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

5.0 Liter Wasser	Wasser aufkochen
50 g Salz	zum Wasser geben
700 g Langkornreis	ca.20 Minuten im siedenden Wasser weich kochen
75 g Butter	erwärmen
40 g Maisstärke/Maizena	zugeben
20 g Curry	zugeben unter ständigem Rühren mit dem Mehl zusammen ca.1 Minute dünsten
1.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen
12 g Salz	würzen
2.0 g Pfeffer	würzen
3 cl Olivenöl	Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen
900 g Pouletgeschnetzeltes	Poulet im heissen Öl ca. 2 Minuten anbraten, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen in die Sauce geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen von Zeit zu Zeit rühren
1.0 dl Vollrahm	Sauce damit verfeinern
10 Stück Ananasscheiben	Ananas in einer Pfanne erwärmen
1.0 g Bananen	
3.0 Stück Bananen (Stk)	halbieren und vierteln in der warmen Butter bräunen, warm stellen
100 g Mandelsplitter	rösten zum Riz Casimir servieren