



Riz Casimir

von Niels Kuipers

Mengen für 35 Personen

Quelle: tip topf

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Pfeffer, Curry mild

13.1 Liter Wasser	Aufkochen
17.5 TL Salz	würzen
2.45 kg Langkornreis	zugeben auf kleiner Stufe körnig kochen Kochzeit 15-20 min
3.5 cl Olivenöl	erhitzen
3.5 kg Pouletgeschnetzeltes	auf grosser Stufe braten
350 g Zwiebel	fein schneiden, zugeben sofort auf kleine Stufe zurückschalten unter rühren Dämpfen
140 g Mehl	
140 g Curry	zugeben mit dämpfen
1.75 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
7.0 dl Vollrahm	verfeinern
438 g Mandelsplitter	in beschichteter Pfanne hellbraun rösten, herausnehmen
3.5 g Butter	wennig butter hinzugeben
21 Stück Bananen (Stk)	quer und längs halbieren, leicht anbraten
350 g Ananas	
35 Stück Herzkirschen	
35 Stück Pfirsichhälften	