



Riz Casimir

von Stefan Gmür

Mengen für 40 Personen

300 g Butter	schmelzen
200 g Curry	
400 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
40 g Bouillion	
4.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
4.0 g Kondensmilch	
4.0 g Gemüse nach Wahl	
1.6 Liter Wasser	
2 Liter Milch	
2 Liter Wasser	
12 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	
4.0 kg Pouletgeschnetzeltes	in Butter anbraten
12 Stück Bananen (Stk)	schneiden
3.2 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
40 Stück Ananasscheiben	Schneiden und zusammen mit den Bananen in Butter anbraten, in Sauce geben
4.8 Liter Wasser	salzen und aufkochen
2.8 kg Langkornreis	auf kleiner Stufe kochen

Milch kann auch durch Kokosmilch ersetzt werden