

Lagerkochbuch.ch



Riz Casimir by Dingo_2 von Ramon Steinmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: Conny

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Curry mild, Salz

3.75 Liter Wasser	Aufkochen
5.0 TL Salz	würzen
700 g Langkornreis	zugeben auf kleiner Stufe körnig kochen Kochzeit 15-20 min
1.0 cl Olivenöl	erhitzen
100 g Zwiebel	anbraten
40 g Mehl	dazugeben
5 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
40 g Curry	zugeben mit dämpfen
* 5 g Salz	dazugeben
10 g Bouillion	dazugeben
1.0 kg Fruchtsalat	abtropfen und dazugeben, Saft zur Seite stellen
2.0 dl Kokosmilch	verfeinern
650 g Pouletgeschnetzeltes	auf grosser Stufe braten, dazugeben und köcheln lassen
1.0 kg Margarine	wennig butter hinzugeben

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

1. Wasser und Reis vorbereiten (noch nicht kochen)
2. Sauce (bis ablöschen)
3. Wasser kochen
4. Beim sieden Reis hinzufügen, Platte auf 0 und zudecken