

Riz Casimir by Dingo_2_vegi von Ramon Steinmann

Mengen für 20 Personen

Quelle: Conny

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Curry mild, Salz

7.5 Liter Wasser	Aufkochen
10 TL Salz	würzen
1.4 kg Langkornreis	zugeben auf kleiner Stufe körnig kochen Kochzeit 15-20 min
2 cl Olivenöl	erhitzen
200 g Zwiebel	anbraten
80 g Mehl	dazugeben
1.0 Liter Wasser	ablöschen, aufkochen
80 g Curry	zugeben mit dämpfen
2.0 TL Salz	dazugeben
20 g Bouillion	dazugeben
2.0 kg Fruchtsalat	abtropfen und dazugeben, Saft zur Seite stellen
4.0 dl Kokosmilch	verfeinern
1.3 kg Tofu	auf grosser Stufe braten, dazugeben und köcheln lassen Planted oder Cornatur
2.0 kg Margarine	wenig butter hinzugeben

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