

Riz Casimir by Dingo_2_vegi

von Ramon Steinmann

Mengen für 8 Personen

Quelle: Conny

Tags: Fleischgericht

Gewürze: Salz, Curry mild

3.0 Liter Wasser	Aufkochen
4.0 TL Salz	würzen
560 g Langkornreis	zugeben auf kleiner Stufe körnig kochen Kochzeit 15-20 min
8.0 ml Olivenöl	erhitzen
80 g Zwiebel	anbraten
32 g Mehl	dazugeben
4 dl Wasser	ablöschen, aufkochen
32 g Curry	zugeben mit dämpfen
* 4 g Salz	dazugeben
8.0 g Bouillion	dazugeben
800 g Fruchtsalat	abtropfen und dazugeben, Saft zur Seite stellen
1.6 dl Kokosmilch	verfeinern
520 g Tofu	auf grosser Stufe braten, dazugeben und köcheln lassen Planted oder Cornatur
800 g 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