

# Riz Casimir

von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

5.0 Liter Wasser	Wasser aufkochen
50 g Salz	zum Wasser geben
700 g Langkornreis	ca.20 Minuten im siedenden Wasser weich kochen
75 g Butter	erwärmen
40 g Maisstärke/Maizena	zugeben
20 g Curry	zugeben, unter ständigem Rühren mit dem Mehl zusammen ca.1 Minute dünsten
1.0 Liter Milch	ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen
2.0 TL Salz	würzen
1.0 g Pfeffer	würzen
1.0 g Pouletgeschnetzeltes	Das angebratenen Pouletgeschnetzelte (siehe unten) in die Sauce geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit rühren
1.0 dl Halbrahm	Sauce verfeinern
800 g Pouletgeschnetzeltes	Poulet im heissen Öl ca.2 Minuten anbraten, herausnehmen
* 5 g Salz	Fleisch damit würzen
3.0 g Pfeffer	Fleisch damit würzen Fleisch in die Currysauce geben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen
1.0 Stück Ananasscheiben	Ananas wärmen
2.0 Stück Bananen (Stk)	Halbieren, vierteln in warmer Butter bräunen und warm stellen
100 g Mandelsplitter	rösten und dazu servieren

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