Riz Casimir (CjB2022) von Christian Blaim

Mengen für 20 Personen

1.0 kg Basmatireis	in einen Kochtopf geben
2.0 Liter Wasser	zugeben, salzen und aufkochen
2.0 g Basmatireis	Hitze reduzieren - zudecken - und warten - warten - warten (ca. 15min) Decken NICHT abnehmen. Tipp: Evnt. 3 - 4 Gewürznelken und etwas Zwiebel zugeben
2.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz scharf anbraten und zur Seite stellen
150 g Butter	in der Pfanne, wo zuvor das Poulet drin war, schmelzen
100 g Curry	zugeben
200 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
20 g Bouillion	
2.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
800 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren