



## Riz Casimir (CjB2022) von Christian Blaim

Mengen für 22 Personen

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