

Riz Casimir von Thilo2

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Curry mild, Pfeffer, Muskatnuss

2.0 EL Öl

1.0 kg Pouletbrust	von Hand schnetzeln, in Öl anbraten und Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer bereits würzen
50 g Butter	schmelzen
50 g Curry	zur Butter geben
100 g Mehl	mit Currybutter auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.0 Stück Zwiebeln	kurz mitdünsten
2.0 Stück Knoblauchzehen	gepresst, zugeben
100 g Äpfel	ev. ca. 1 Apfel pro 10 Personen reiben und zugeben
5.0 ml Sambal Oelek	1 TL pro 10 Personen zugeben
6 cl Sojasauce	4 EL pro 10 Pers. zugeben
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	Hitze reduzieren, ablöschen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
2.0 dl Kokosmilch	dazugeben
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
500 g Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen bis bissfest
400 g Annanas	erhitzen und zum Gericht servieren