Riz Casimir von Sandra Antenen

Mengen für 10 Personen

Quelle: FOOBY

750 g Langkornreis	Reis in Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zugedeckt beiseite stellen
1.5 kg Pouletbrust	Schweizer Pouletbrüstli in ca. 2cm grosse Würfel schneiden
10 g Bratbutter	Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen
1.0 g Pfeffer	
* 5 g Salz	
2.0 Stück Zwiebeln	gehackt
2.0 g Äpfel	Stück/ in kleine Würfel schneiden
5.0 g Bratbutter	Zwiebel und Äpfel in wenig Bratbutter ca. 2 Min. andämpfen
75 g Weissmehl	3 Esslöffel Mehl
75 g Curry	3 Esslöffel Curry mittelscharf Mehl und Curry beigeben, ca. 2 Min. dünsten
6.0 dl Bouillon (flüssig)	Hühnerbouillon
6.0 dl Milch	Bouillon und Milch dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder in die Sauce geben, zugedeckt ca. 6 Min. köcheln
50 g Schnittlauch	darüber streuen

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