



Riz Casimir Gabi

von Gabi Gratwohl-Guerini

Mengen für 10 Personen

alles in allem gekocht

Gewürze: Curry scharf, Salz, Curry mild, Pfeffer

7.5 Liter Olivenöl	erhitzen
20 g Curry	
50 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	mit Currypulver, Mehl, Salz und 1 verdrückten Bananen anbraten
1.0 Stück Bananen (Stk)	verdrückt (zum binden der Sauce)
3.0 Stück Bananen (Stk)	gerädelt
500 g Fruchtsalat	ablöschen
10 g Bouillion	und etwas Wasser, köcheln
5.0 dl Wasser	falls nötig noch etwas Wasser dazu geben
5.0 dl Halbrahm	gegenden Schluss reingeben, Mit Salz und Pfeffer, Curry abschmecken.
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
500 g Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen. Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen.
5.0 g Butter	
2.5 g Kopfsalat	
3.0 dl Salatsauce	