

Riz Casimir gluten- und laktosefrei von Kurt Welsch

Mengen für 10 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 75 g Margarine | schmelzen |
| 50 g Curry | |
| 100 g Mehl | Reismehl auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten |
| 10 g Bouillion | |
| 1.0 Liter Wasser | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken. |
| 1.0 kg Pouletgeschnetzeltes | kurz anbraten und in Currysauce geben. |
| 7.0 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 700 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. |
| 400 g Fruchtsalat | erhitzen und zum Gericht servieren |