Riz Casimir glutenfrei von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

1). Reis nach Packung kochen. Mandelplättchen rösten.

2). Poulet in ca.1cm breite Streifen schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet portionenweise je ca. 5 Min. braten, würzen, herausnehmen, warm stellen.

3). Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Bananen quer, dann längs halbieren. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Äpfel und Bananen portionenweise beidseitig je ca.1.5 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.

4). Curry in derselben Pfanne andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. 5 Portionen Curry abschöpfen für die Vegetarier. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm mit dem Poulet beigeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA080115_0015A-40-de?ps=10

Tags: Glutenfrei

700 g Langkornreis	nach Packungsanweisung kochen
400 g Mandelspliter	rösten
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	
500 g Äpfel	in scheiben geschnitten
5.0 Stück Bananen (Stk)	längs halbiert
75 g Butter	schmelzen
50 g Curry	
100 kg Gluten/Seitanfix	GLUTENFREIES MEHL auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	
25 g Aprikosenkonfi	
7.0 dl Rahm	