

Riz Casimir Horw von Küche JWK

Mengen für 100 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 750 g Butter | schmelzen |
| 200 g Curry | |
| 400 g Mehl | auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten |
| 100 g Bouillion | |
| 5 Liter Milch | |
| 5 Liter Wasser | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken. |
| 7.5 kg Pouletgeschnetzeltes | kurz anbraten und in Currysauce geben. |
| 50 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 5 kg 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. |
| 80 Stück Ananasscheiben | |
| 10 Stück Kopfsalat | |
| 5.0 Liter Salatsauce | |