

Riz Casimir Indianer von Prusik

Mengen für 31 Personen

| | |
|-----------------------------|---|
| 233 g Butter | schmelzen |
| 155 g Curry | |
| 310 g Mehl | auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten |
| 31 g Bouillion | |
| 3.1 Liter Wasser | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken. |
| 3.1 kg Pouletgeschnetzeltes | kurz anbraten und in Currysauce geben. |
| 15.5 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 1.55 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. |
| 1.24 kg Fruchtsalat | erhitzen und zum Gericht servieren |