



# Riz Casimir laktosefrei

von Manfred Reischauer

Mengen für 55 Personen

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 413 g Butter                 | schmelzen   |
| 275 g Curry                  |   |
| 550 g Mehl                   | auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten  |
| 55 g Bouillion               |   |
| 5.5 Liter laktosefreier Rahm | ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen.<br>Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.   |
| 5.5 kg Pouletgeschnetzeltes  | kurz anbraten und in Currysauce geben.  |
| 27.5 Liter Wasser            | salzen und aufkochen  |
| 2.75 kg Langkornreis         | auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen.<br>Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen. |
| 2.2 kg Fruchtsalat           | erhitzen und zum Gericht servieren  |