



Riz Casimir laktosefrei

von Manfred Reischauer

Mengen für 75 Personen

563 g Butter	schmelzen
375 g Curry	
750 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
75 g Bouillion	
7.5 Liter laktosefreier Rahm	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.
37.5 Liter Wasser	salzen und aufkochen
3.75 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.
3 kg Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren