



Riz Casimir Mikesch

von Rahel Bürgi

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200609_53/riz-casimir/

| | |
|------------------------------|---|
| 55 g Butter | 5 EL |
| 40 g Curry | 3-5 EL |
| 55 g Mehl | 5 EL |
| 10 g Bouillion | 2 1/2 Würfel Hühnerbouillon |
| 5 dl Wasser | kalt |
| 6.25 dl Rahm | |
| 1.25 kg Pouletgeschnetzeltes | |
| 700 g Langkornreis | auf kleiner Stufe kochen |
| 2.0 Stück Bananen (Stk) | schneiden |
| 5.0 Stück Ananasscheiben | Schneiden und zusammen mit den Bananen in Butter anbraten |

Salzwasser aufkochen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze 15-18 Minuten (nach Packungsangabe) kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern, auf der ausgeschalteten Wärmequelle warmhalten.

Curry-Geschnetzeltes: Mandelblättchen in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten, herausnehmen. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und auf einen Teller geben. Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter anrösten. Mit Wasser ablöschen, Bouillonwürfel und Rahm beifügen, unter ständigem Rühren aufkochen, offen sämig einkochen.

Fleisch beifügen, nur heiss werden lassen, abschmecken.

Früchte mit Butter, Zucker und Zitronensaft erhitzen. Reis und Curry auf vorgewärmte Teller geben, mit Früchten und Mandelblättchen garnieren.