

Riz Casimir mit Früchten von zera

Mengen für 30 Personen

225 g Butter	schmelzen
60 g Curry	
120 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
30 g Bouillion	
1.5 Liter Milch	
1.5 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
15 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.5 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.
7.5 g Kopfsalat	
6.0 dl Salatsauce	
600 g Äpfel	Früchte schneiden und je nach dem ob Allergien vorliegen oder nicht mit der Sauce mischen oder separat servieren
600 g Bananen	
600 g Fruchtsalat	