

Riz Casimir mit Poulet Rigi (2023) von Thomas Andermatt

Mengen für 52 Personen

Gesamtdauer ca. 45 Minuten

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kochen / Backen: ca. 15 Minuten

| | |
|----------------------------|--|
| 624 g Sauce Curry (Knorr) | Packungsinhalt in lauwarmer Milch einrühren und unter ständigem Umrühren aufkochen. 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. |
| 5.2 Liter Milch | Packungsinhalt in lauwarmer Milch einrühren und unter ständigem Umrühren aufkochen. 5 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. |
| 5.2 kg Pouletgeschneitztes | kurz anbraten und in Currysauce geben. |
| 33.8 Liter Wasser | salzen und aufkochen |
| 3.38 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. Achtung -> Reis sollte nicht zu trocken werden! |
| 52 g Butter | |
| 2.08 kg Fruchtsalat | erhitzen und zum Gericht servieren |