

Riz Casimir NS

von Nina Schmitter

Mengen für 26 Personen

Poulet

195 g Butter	schmelzen
130 g Curry	
260 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
26 g Bouillion	
2.6 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
5.2 dl Halbrahm	Sauce verfeinern
1.3 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
13 Liter Wasser	salzen und aufkochen
1.82 kg Langkornreis	auf kleiner Stufe kochen
1.04 kg Fruchtsalat	dazu servieren
260 g Mandelspliter	