Riz Casimir (Poulet/Tofu) von ursinak

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	schmelzen
1.0 dl Vollrahm	
450 g saurer Halbrahm	
50 g Curry	
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	
1.0 Liter Wasser	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
750 g Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Currysauce geben.
250 g Tofu	
5.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
800 g 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.
400 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren
3.0 Stück Bananen (Stk)	
100 g Mandelspliter	