

# 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 Mandelsplitter       |  |