Riz Casimir / Reis Cazimir von simon.eggerschwiler@...

Mengen für 13 Personen

1.Alle Zutaten bereitstellen.

2.Salzwasser aufkochen. Reis beifügen, bei kleiner Hitze 15-18 Minuten (nach Packungsangabe) kochen, abgiessen, mit Butter verfeinern, auf der ausgeschalteten Wärmequelle warmhalten.

3. Curry-Geschnetzeltes: Mandelblättchen in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze rösten, herausnehmen. Fleisch portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen und auf einen Teller geben. Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter anrösten. Mit Wasser ablöschen, Bouillonwürfel und Rahm beifügen, unter ständigem Rühren aufkochen, offen sämig einkochen.

4. Fleisch beifügen, nur heiss werden lassen, abschmecken.

5. Früchte mit Butter, Zucker und Zitronensaft erhitzen. Reis und Curry auf vorgewärmte Teller geben, mit Früchten und Mandelblättchen garnieren.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM200609_53/riz-casimir/

1.04 kg Langkornreis	
39 g Butter	
39 g Mehl	In einem Topf die Butter schmelzen lassen, vom Herd nehmen, mit dem Mehl bestäuben und vermischen. Danach die Mehlschwitze leicht abkühlen lassen.
1.3 Liter Milch	
39 g Curry	
1.95 dl Kokosmilch	Mehlschwitze mit der Milch und der Kokosmilch auffüllen, zurück aufs Feuer. Zu Beginn mit dem Schwingbesen kräftig rühren, damit beim Aufkochen keine Klumpen entstehen. Das Currypulver dazugeben.
2.6 Stück Saisonfrüchte	
13 g Curry	
650 g Tofu	in separater Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. mit Sauce köcheln lassen
1.3 kg Pouletgeschnetzeltes	Geschnetzeltes anbraten, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Pouletgeschnetzeltes und Sauce vermischen und leicht köcheln lassen. Abschmecken. Mit Reis und Früchten servieren.

Vegi-Variante: Anstatt Fleisch die gleiche Menge Gemüse verwenden. Gemüse anbraten und würzen, mit der Sauce auffüllen und köcheln lassen. Mehlschwitze: Variante mit Nahrin-Curry-Pulver