

## Riz Casimir Vegetarisch Yokina Version von Yokina

Mengen für 40 Personen

Tipp: Koriander, zerzupft, darauf verteilen.

|                      |  |
|----------------------|--|
| 3 kg Langkornreis    | Salzwasser, siedend                                |
| 32 Stück Pepperoni   | In streifen schneiden                              |
| 3 kg Ananas          | in Stücken   |
| 4.0 kg Äpfel         | in Stücke  |
| 100 g Curry          | Ehner mit wenig afange & immer wieder dezuä mischä |
| 7.4 Liter Kokosmilch |  |
| 140 g Salz           | Ehner mit wenig afange & immer wieder dezuä mischä |
| 8.0 g Pfeffer        | Efach probiärä mit de Mängi                        |
| 4 dl Öl              | zum Braten   |

Reis:

Reis im Salzwasser knapp weich kochen. Reis abtropfen, zugedeckt warm stellen.

Curry:

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Peperoni, Ananas und Apfel ca. 2 Min. rührbraten, Curry begeben, ca. 1 Min. mitrührbraten. Kokosmilch dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, würzen.