



Riz Casimir vo de Xätii

von Natascha Gmür

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/riz-casimir>

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

20 g Zwiebel	ca. 2 Zwiebeln
5.0 Stück Knoblauchzehen	5 Knoblauchzehen
25 g Ingwer	
5.0 g Fruchtsalat	5 DOSE ihgleiti Frucht halt (Fruchtcocktail)
10 g Bratbutter	
8.0 EL Mehl	
1.0 Stück Steinpilzboullionwürfel	5dl Boullion
2.5 dl Halbrahm	
3.0 Stück Bananen (Stk)	
500 g Jasminreis	

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer hacken. Fruchtcocktail in ein Sieb abgiessen, Saft auffangen. Die Hälfte des Butters in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Curry dazugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mehl dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Fruchtsaft ablöschen. Sauce kochen, bis sie leicht bindet. Rahm und Fruchtcocktail dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bei kleiner Hitze kurz unter dem Siedepunkt halten. Poulet in ca. 2 cm grosse Stücke, Banane in Scheiben schneiden

Irgendwann denn de Riis choche und denn das serviere :)