

# Riz Cazimir mit Poulet

von Florence Bühler

Mengen für 36 Personen

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_RKXX050401\\_0026A-40-de?ps=10](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_RKXX050401_0026A-40-de?ps=10)

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Salz

3.6 kg Langkornreis	
14.4 Stück Bouillonwürfel	in ca 2 Liter Wasser auflösen
1.8 kg Pouletgeschnetzeltes	
3.6 cl Öl	
3.6 dl Sojasauce	
7.2 g Frühlingszwiebeln	
18 g Bananen	
36 Stück Ananasscheiben	
108 g Butter	
90 g Curry	
270 g Mehl	1EL = 10 g
3.6 Stück Bouillonwürfel	in 1/2 Liter Wasser auflösen
5.4 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	1 Pack = 3 dl
18 Liter Rahm	

**REIS:** Zwiebeln anbraten bis sie glasig sind. Reis dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon + Wasser ablöschen. Auf "mittlerer" Stufe kochen.

**FLEISCH/VEGI:** Poulet-Gschnätzlets/Vegi-Gschnätzlets abtropfen und "marinieren": In Sojasauce und Curry einlegen. Danach im Öl anbraten.

**SAUCE:** Zwiebeln anbraten, Curry und Mehl unter rühren beifügen, Rahm und Bouillon dazu und leicht aufwärmen, Curry-BonChef-Packungen darin auflösen, unter rühren aufkochen. Bei Bedarf Salz und Pfeffer beifügen, Hitze reduzieren.

Fleisch / Vegi beifügen und nochmals köcheln lassen.