



Riz Cazimir mit Vegigschnätzlets von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_RKXX050401_0026A-40-de?ps=10

Gewürze: Salz, Pfeffer, Curry mild

1.0 kg Langkornreis	
4.0 Stück Bouillonwürfel	in ca 2 Liter Wasser auflösen
500 g Pouletgeschnetzeltes	
1.0 cl Öl	
1.0 dl Sojasauce	
2.0 g Frühlingszwiebeln	
5.0 g Bananen	
10 Stück Ananasscheiben	
30 g Butter	
25 g Curry	
75 g Mehl	1EL = 10 g
1.0 Stück Bouillonwürfel	in 1/2 Liter Wasser auflösen
1.5 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	1 Pack = 3 dl
5.0 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.