



Trockenreis und Pouletgeschnetzeltes von Kurt Welsch

Mengen für 10 Personen

75 g Butter	schmelzen
50 g Curry	
100 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
10 g Bouillion	(Gemüsebouillon verwenden)
1.0 dl Halbrahm	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	kurz anbraten und in Bratensauce geben.
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	aufkochen (Gemüsebouillon verwenden)
50 g Butter	zum schmelzen bringen
800 g Langkornreis	In Gratinform einfüllen, flüssiger Butter darüber träufeln und mit kochender Bouillon übergiessen. Mit Alufolie decken und bei 230 Grad im Ofen für 25 Minuten backen.