



Veganes Riz Casimir mit Sojageschnetzeltes von

Nathalie Straeten

Mengen für 23 Personen

Quelle: www.theluckytofu.com

Tags: Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch

2.875 kg Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	Kein Hackfleisch sondern aufgekochtes Sojaschnetzel Geschnetzeltes in etwas Öl ca 2 min braten, herausnehmen und beiseite stellen.
6.9 EL Öl	
288 g Margarine	Margarine im gleichen Kochtopf zergehen lassen.
17.3 EL Mehl	Mehl und Currypulver hinzugeben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren 2 min dünsten
23 g Curry	10-12 Esslöffel
2.875 Liter Hafermilch	Hafermilch und Abtropfwasser der Früchte dazugießen und aufkochen Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren köcheln bis die Sauce schön sämig ist.
2.3 dl Wasser	Abtropfwasser der Früchte
23 Stück Ananasscheiben	
23 Stück Pfirsichhälften	
9.2 Stück Bananen (Stk)	Bananen längs und quer halbieren und zusammen mit den Ananas-Scheibe und den Pfirsichhälften in einer Bratpfanne 5 Min braten
1.73 kg Langkornreis	Reis gemäss Packungsangabe kochen
2.3 Prise Salz	Geschnetzeltes zur Currysauce geben und warmwerden lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2.3 g Pfeffer	