

Vegi Riz Casimir von Manfred Reischauer

Mengen für 4 Personen

30 g Butter	schmelzen
20 g Curry	
40 g Mehl	auf kleiner Stufe unter ständigem Rühren dünsten
4.0 g Bouillion	
4 cl Halbrahm	ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.
400 g Soja Schnitzel (wie geschnitztes/Gyros)	kurz anbraten und in Currysauce geben.
2.0 Liter Wasser	salzen und aufkochen
200 g Langkornreis	auf kleiner Stufe 8-10 Minuten kochen. Danach in im Backofen bei 150°C 8-10 Minuten trocknen, ab und zu mit der Gabel lockern und Butterflöckchen darüber streuen.
160 g Fruchtsalat	erhitzen und zum Gericht servieren