

Riz Casimir

Zutaten:

400 g	Pouletgeschnetzeltes
200 g	Reis
2 EL	Butter
10 g	Butter für die Früchte
4	Scheiben Ananas
1	Banane
1	Glas Kirschen
1	Pfirsich
1	Päckchen Mandelsplitter

Für die Sauce

30 g	Butter
1 EL	Curry
2 EL	Mehl
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1	Becher Sauerrahm
400 ml	Wasser

Zubereitung:

Schritt 1

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser kochen bis dieser die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat.

Schritt 2

Die Früchte in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter und den Mandelsplittern leicht anrösten, danach vom Herd nehmen oder auf Stufe 1 weiterköcheln lassen.



Zubereitung:

Schritt 3

Für die Sauce 30 g Butter in einem Topf schmelzen, 2 EL Mehl einrühren und unter ständigem Rühren dünsten lassen. Anschließend mit 400 ml Wasser auffüllen, erneut unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 15 Minuten köcheln lassen. Das Curry hinzufügen und mit Salz, Muskat und Sauerrahm abschmecken.

Schritt 4

Das Geschnetzelte mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten, in die Sauce geben und die Früchte zufügen. Zum Schluss mit dem Reis anrichten und servieren.