

Riz Casimir (2 Personen)



500gr	Poulet-, Schweins- oder Kalbsgeschnetzeltes In Soja-Sauce marinieren, 30 Min.
260 gr	Weisser Reis, 15 Min. kochen
1 grosse	Zwiebel gehackt (140 gr)
1 dl	Weisswein
2 dl	Milch
2 dl	Halbrahm
1 Dose	Fruchtsalat
1	Banane

ZUBEREITUNG Curry Sauce

50 gr	Butter in der Pfanne schmelzen
1 EL	Mehl hinzugeben verrühren
3 ½ TL	Curry (Oriental Special, Colombo) hinzugeben (leicht anrösten)
2 TL	Hühner-Bouillon hinzugeben
2 dl	Milch hinzugeben
1 dl	Rahm hinzugeben
10 Min.	köcheln lassen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln anbraten (Stufe 6 von 9) ca. 6 Min.
2. Fleisch dazugeben anbraten (Stufe 8)
- Gut Würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika, Curry
3. Mit Weisswein oder Noilly Prat ablöschen
4. **Curry Sauce** darüber giessen
5. Fruchtsalat dazugeben
6. Banane dazugeben.
7. Den Reis anrichten auf einer Platte, ringförmig.
8. Mit Schlagrahm garnieren