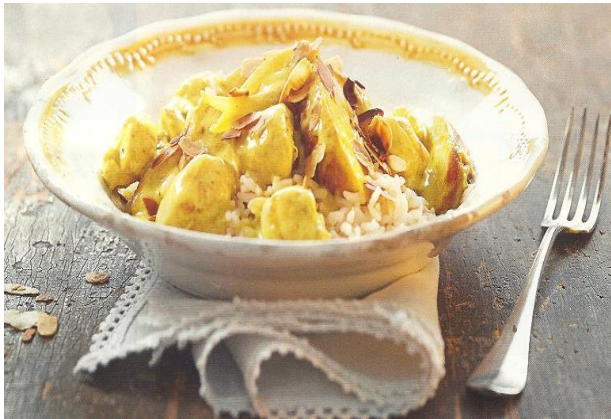


Riz Casimir



Zubereitung (4 Personen)

- 300 g Langkornreis
- 600 g Pouletbrüstli, in ca. 2 cm grossen Würfeln
- 2 dl Hühnerbouillon
- 2 dl Rahm
- 3-4 Bananen der Länge nach halbiert
- 2 Zwiebeln, in Schnitzen
- 1 Apfel in Schnitzen
- geröstete Mandelblättchen

Mandelblättchen rösten

Reis kochen

- Reis in Salzwasser al dente kochen, abtropfen
- zugedeckt beiseite stellen

Poulet braten

- Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten.
- Herausnehmen, würzen mit Salz & Pfeffer
- Beiseite stellen

Currysauce

- Zwiebeln und Apfel in wenig Bratbutter ca. 2 Min. andämpfen
- 1 EL Mehl und 1-2 EL Curry begeben, ca. 2 Min. dünsten
- Bouillon und Rahm dazugiessen
- aufkochen, Hitze reduzieren
- Fleisch in die Sauce geben
- zugedeckt ca. 6 Min. köcheln

Bananen

- halbierte Bananen in Bratbutter beidseitig goldgelb anbraten

servieren

- Reis
- Mandelblättchen über Curry-Poulet streuen
- Bananen über Poulet legen