



## Riz Casimir



### Zutaten

280 g	Langkornreis
	Salz für das Kochwasser
400 g	Pouletgeschnetzeltes
20 g	Walnussöl
1	Zwiebel gehackt
1	Zehe Knoblauch
2 EL	Mehl
6 EL	Curry-Pulver
3 dl	Hühnerbrühe
1 dl	1 dl Kokosmilch
120 g	200 g Ananas
120 g	200 g Äpfel
120 g	200 g Bananen
2 EL	2 EL Sulatanien
1 kleine	Büchse Fruchtsalat
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Reis kochen und warm stellen.  
Mit etwas brauner Butter (20 g) abschmecken.

Das Pouletgeschnetzeltes mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen.  
Anbraten, rausnehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln und Knoblauch dazu und darin andünsten.  
Mit Mehl und Curry bestäuben, weiter leicht anrösten.  
Die in Scheiben geschnittene Banane, Fruchtsalat und Sulatanien dazu geben.

Mit der Hühnerbrühe und der Kokosmilch ablöschen.  
Zugedeckt köcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Auf einem heißen Teller anrichten. Den Reis in der Mitte platzieren und mit einer Saucenkelle ein Ring formen.  
Das Casimir in die entstandene Mulde geben.  
Die leicht angewärmte Ananasscheibe darauf setzen und obenauf die Abrikosenhälfte. In die Kernöffnung eine Rahmrosette spritzen. Die angerösteten Mandelsplitter obenauf.

Sofort servieren und die Nostalgie genießen.



Anzahl



Aufwand