

Riz Casimir



Zutaten

Für 4 Portionen

350 g Langkornreis

Currysauce

1 EL Butter

2 EL Mehl

1 EL Curry

2 dl Fleischbouillon

2 dl Milch

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Fleisch

Bratbutter zum Anbraten

600 g geschnetzeltes Schweinefleisch

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

Früchte

1 EL Butter

2 Bananen, längs und quer halbiert

1 Baby-Ananas, geschält, in Scheiben, Strunk ausgestochen

100 g Herzkiroschen aus der Dose, abgetropft

2 EL Mandelblättchen, geröstet

Zubereitung

1. Reis in Salzwasser kochen, abtropfen, zugedeckt warm stellen.

Currysauce

1. Butter in einer Chromstahlpfanne erwärmen, Mehl und Curry unter Rühren ca. 1 Min. dünsten.

2. Fleischbouillon und Milch auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, wenn nötig würzen, unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, zugedeckt beiseite stellen.

Fleisch

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, das Fleisch portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen, in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, warm stellen.
2. Bratpfanne mit Haushaltspapier ausreiben.

Früchte

1. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen.
2. Alle Früchte portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dämpfen, herausnehmen, warm stellen.

Abschluss

1. Reis satt in einer Form füllen, z.B. Metallform, Schüsselchen oder Martiniglas, auf Teller stürzen.
2. Mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Früchten garnieren, Mandelblättchen darüber streuen.

Tipps

- Anstelle von Schweinefleisch, Poulet- oder Kalbfleisch verwenden.
- Es können auch Pfirsichhälften oder Halbäpfel verwendet werden.

Halbäpfel

Zutaten

5 dl	Wasser oder Süssmost
½	Zitrone
evtl. 2-3 EL	Zucker
4	Äpfel

Zubereitung

1. Die Flüssigkeit in Pfanne geben.
2. Wenig abgeriebenen Zitronenschale und den Saft beifügen, evtl. den Zucken zugeben und aufkochen.
3. Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen.
4. Portionenweise auf kleiner Stufe zugedeckt 10-15 Min. kochen.

