

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Riz Casimir



Zutaten für 4 Personen

400 g Langkornreis

500 g geschnetztes Pouletfleisch

250 g frische Früchte, in Stücke geschnitten

1 mittelgrosse Zwiebel

1 kleines Stück Ingwer

½ Chilischote

½ Banane

2 EL Sonnenblumenöl

2 EL Curry mild

2 dl Kokosmilch

5 dl Gemüsebouillon

Salz

STEPHAN'S METZ'G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Reis im Salzwasser ca 15 Min. köcheln, abtropfen, zugedeckt warmstellen.

Zwiebel, Ingwer, Chilischote und Banane in Stücke schneiden und im Öl andünsten.
Curry begeben und 1 Minute mitdünsten.

Mit Kokosmilch und Bouillon ablöschen. Sauce ca. 30 Minuten köcheln lassen und
anschliessend fein pürieren. Nochmals kurz aufkochen lassen und mit Salz abschmecken.

Fleisch anbraten und zur Sauce geben. Kurz aufkochen. Früchte beifügen und servieren.

E Guete☺!

Riz Casimir war einst exotisch – heute ist es ein Klassiker!