

Riz Casimir

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

| | |
|-------|--------------------------------|
| 350 g | Langkornreis |
| 600 g | geschnetzeltes Schweinefleisch |
| 2 EL | Mehl |
| 1 EL | Curry |
| 2 dl | Fleischbouillon |
| 2 dl | Milch |
| | Butter |
| | Bratbutter (oder Öl) |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 2 | Bananen |
| 1 | Baby-Ananas |
| 100 g | Herzkirschen |
| | Mandelblättchen |



Zubereitung:

Reis:

Im siedenden Salzwasser kochen, abtropfen und zugedeckt warm stellen.

Currysauce:

1 Esslöffel Butter in einer Chromstahlpfanne erwärmen, Mehl und Curry unter Rühren ca. 1 Minute dünsten. Fleischbouillon und Milch auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln, zugedeckt beiseite stellen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter (oder Öl) in einer Bratpfanne heiss werden lassen und das Fleisch portionenweise ca. 2 Minuten anbraten und herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, in die Sauce geben und aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln, warm stellen. Bratpfanne mit Haushaltspapier ausreiben.

Garnitur:

1 Esslöffel Butter in der Bratpfanne warm werden lassen.

Die Bananen längs und quer halbieren, die Baby-Ananas schälen, Strunk ausgestochen, in Scheiben schneiden, Herzkirschen abtropfen.

Alles portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten dämpfen, herausnehmen und warm stellen. 2 Esslöffel Mandelblättchen rösten.

Servieren:

Reis mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Früchten garnieren und Mandelblättchen darüber streuen.