



Riz Casimir

in 30 Minuten für 4 Freunde zubereitet

«Ein Klassiker den alle gerne essen!»

Dafür braucht es

600g KNEUSS Güggeli Poulet Innenfilet	gekochter Trockenreis
1EL Bratbutter	Salz und Pfefferaus derMühle

Für die Sauce

1EL Butter	2-3 EL Currypulver
1 Zwiebel, grob geschnitten	2 dl KNEUSS Güggeli Fond (siehe separates Rezept)
1 Knoblauchzehe	3 dl Kokosmilch oder Rahm
1 Apfel, geviertelt und entkernt	etwas Salz
1 Banane, geschält und grob geschnitten	

Früchte der Saison

Da kannst du verwenden was gerade da ist, passend immer Ananas, Mango, Pfirsich - aber auch Zwetschgen und Aprikosen. Wer Lust hat röstet noch Cashewnüsse oder Mandeln an.

Zubereitung

1. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Zwiebeln dazugeben und anschwitzen. Mit dem Currypulver bestäuben und mit dem KNEUSS Güggeli Fond auffüllen.
2. Die Kokosmilch bzw. den Rahm begeben und alles langsam einköcheln lassen. Gut mixen und durch ein Sieb streichen. Die Sauce sollte schön cremig sein. Abschmecken und auf die Seite stellen.
3. Die KNEUSS Güggeli Poulet Innenfilet in der heissen Bratbutter anbraten und leicht würzen. Zu der Currysauce geben und darin ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Früchte der Saison kurz in Butter braten.
5. Den Reis auf vorgewärmte Teller geben und die Curry-Fleischausauce in die Mitte setzen, mit den Früchten garnieren.