

### Riz Casimir

Zutaten für 4 Portionen

300g	Langkornreis	In Salzwasser nach Herstellerangaben kochen, abtropfen, zugedeckt warm halten.
600g	geschnetzeltes Poulet Bratbutter oder Öl <b>Fleisch &amp; Grill</b>	das Fleisch portionenweise darin anbraten damit leicht würzen, herausnehmen und warm stellen.
2 EL 2 EL 1-2 EL	Mehl Butter <b>Curry Maharani</b>	Mehl, Butter und Curry in der restlichen Bratbutter anrösten.
2 dl 2,5 dl	Bouillon Rahm	(aus <b>Gemüsebouquet</b> zubereitet) angiessen. beifügen und unter ständigen rühren aufkochen, ohne Deckel sämig einkochen.
		Fleisch beifügen, heiss werden lassen
	Äpfel, Ananas, Bananen, Birnen, Trauben	in mundgerechte Stücke schneiden
etwas	Zucker, Zitronensaft Butter	Früchte mit Butter, Zucker und Zitronensaft erhitzen, Reis und Curry auf vorgewärmte Teller geben mit Früchte garnieren.

**Tipp:** Anstatt Poulet können auch Fleischalternativen verwendet werden.



---

Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

**Fleisch & Grill**  
**Curry Maharani**  
**Gemüsebouquet**