

## RIZ CASIMIR

---

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

---

**350 g Langkornreis**

(z. B. Parboiled)

**Salzwasser**, siedend

---

**1 EL Butter**

**2 EL Mehl**

**1 EL Curry**

**4 dl Gemüsebouillon**

---

**1 EL Bratbutter**

**400 g Délicorn-  
Geschnetzeltes**

---

**1 Mango**

**1 EL Bratbutter**

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

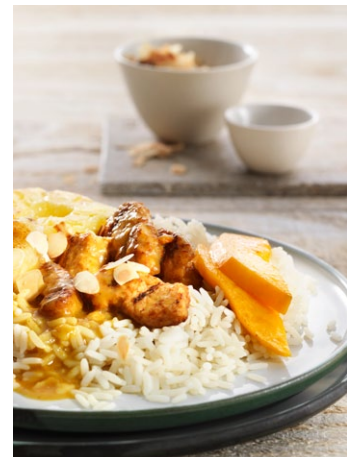
**1 Banane,** schräg in  
Scheiben

**2 EL Mandelblättchen,**  
geröstet

---

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
2. Reis im Salzwasser ca. 20 Min. knapp weich kochen, abtropfen, zugedeckt warm stellen.
3. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Mehl und Curry begeben, unter Rühren ca. 1 Min. dünsten. Bouillon dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln, zugedeckt beiseite stellen.
4. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Geschnetzeltes ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, in die Sauce geben, zugedeckt warm stellen. Bratpfanne mit Haushaltspapier ausreiben.
5. Von der Mango Fruchtfleisch beidseits entlang des flachen Steins abschneiden, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Fruchtscheiben portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
6. Reis mit der Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Früchte darauf anrichten, Mandelblättchen darüberstreuen.

**Portion:** 688 kcal, E 29g, Kh 99g, F 20g



### Riz Casimir – jung gebliebener Senior

Dieses Gericht machte Furore und Curry in der Schweiz so richtig bekannt. Noch heute rangiert Riz Casimir bei Umfragen zu Lieblingsrezepten regelmässig unter den Top Ten. Gut 60 Jahre nach seiner Erfindung gibt es viele Variationen, auch vegetarische. Exotische Früchte aus der Dose und Currysauce aus dem Beutel gehören der Vergangenheit an. Denn mit frischen Produkten gekocht, schmeckt dieser Klassiker einfach viel besser.