

# Der beste Riz Casimir der Welt



**Der Klassiker Riz Casimir erfreut sich auch heute - Jahre nach seiner Kreation - noch grosser Beliebtheit.**

Curry, Ananas, Bananen... bei diesen exotischen Zutaten und dem fruchtig-süssen Geschmack könnte man meinen, Riz Casimir stamme aus dem fernen Indien. Tatsächlich ist das Rezept jedoch typisch schweizerisch. Es hat seinen Bekanntheitsgrad hierzulande dem Mövenpick-Restaurant zu verdanken, welches das Gericht in den 50er-Jahren erstmals auf seiner Speisekarte aufführte.

Ob mit Kalbfleisch, Schwein, Poulet oder für Vegetarier mit Tofu: Riz Casimir weckt bei vielen Kindheitserinnerungen. Und natürlich kocht es das eigene Mami immer am besten. Dieses Rezept wird in Zukunft gleich an zweiter Stelle auf der Beliebtheitskala stehen.

- 300 g Trockenreis
- 10-15 g Butterflocken für den Reis
- 500 g Pouletgeschnetzeltes
- 1 EL Bratbutter
- 3 EL Curry (oder je nach Belieben auch mehr), mild oder scharf
- 2 dl kaltes Wasser
- 2 dl kalte Milch
- 30 g Butter
- 3,5 gestrichene EL Mehl
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 2 Bananen, in Scheiben geschnitten
- 1 Dose Ananasscheiben (Saft nicht wegschütten!)
- 1 Dose Pfirsichhälften (Saft nicht wegschütten!)
- 1,5 dl Halbrahm oder Rama
- 100 g Mandeln, gehobelt

## **Poulet**

1. Das Poulet in einer Saucenpfanne in der Bratbutter anbraten.
2. Wenn das Poulet schon fast durch ist, einen Esslöffel Curry dazugeben und das Geflügel darin wenden.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

## **Reis**

1. Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen
2. Reis mit kaltem Wasser abspülen und im kochenden Salzwasser oder in Bouillon gemäss Zeitangabe auf der Packung zubereiten.
3. Butterflocken unter den Reis mischen.
4. Reis in eine feuerfeste Form geben und bis zum Servieren in den Ofen stellen. Ab und an den Reis wenden.

## Sauce

1. In der Pfanne, in der bereits das Poulet gebraten wurde, die 30 g Butter schmelzen.
2. Mehl und 2 Esslöffel Curry dazugeben und unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sich Bläschen bilden. Jetzt die Mischung etwa 1 Minute leicht blubbern lassen, ab und an rühren.
3. Milch und Wasser dazugeben, aufkochen und mit dem Schwingbesen immer wieder gut rühren. Sobald die Sauce dicker wird, die Hitze herunterschalten.
4. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss würzen.
5. Sauce auf niedriger Flamme für weitere 10 Minuten köcheln lassen, zwischendurch umrühren.
6. Die Hälfte des Pfirsich- und Ananassirups aus der Dose zur Sauce geben.
7. Das Poulet ebenfalls in die Sauce einrühren und nochmals 5-10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. 8. Halbrahm oder Rama beifügen und mit Salz, Pfeffer oder Curry abschmecken.
8. Die gehobelten Mandeln in einer separaten Pfanne ohne zusätzliche Zugabe von Fett rösten.
9. Das Poulet mit dem Reis anrichten, mit den Früchten und Mandeln garnieren.

**Zubereitungsdauer: 35 Minuten**

## Cono Sur Chardonnay Reserva Especial

Blasses goldgelb. Intensiver Duft nach exotischen Früchten wie Lychee frischen Ananas und Pink Grapefruit. Voll im Gaumen mit saftiger Säure und langem Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)