

# Riz Casimir



## Riz Casimir

Was zu Kinderzeiten für Exotik stand, ist heute ein sicherer Wert und immer beliebt: Riz Casimir, das klassische Reisgericht an Currysauce und mit Früchten verziert.



ca. 50Min



4 Personen

### Zubereitung

#### Reis

350 g **Langkornreis** (z. B. Parboiled-Reis)

**Salzwasser**, siedend

Reis kochen, abtropfen, zugedeckt warm stellen

#### Currysauce

1 EL **Butter**

in einer Chromstahlpfanne erwärmen

2 EL **Mehl**

1 EL **Curry**

unter Rühren ca. 1 Min. dünsten

2 dl **Fleischbouillon**

2 dl **Milch**

auf einmal dazugießen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren

nach Bedarf **Salz, Pfeffer**

würzen, unter Rühren ca. 5 Min. köcheln, zugedeckt beiseite stellen

**Bratbutter** zum Anbraten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen

600 g geschnitztes **Schweinefleisch** portionenweise ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen

0.5 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

würzen, in die Sauce geben, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln, warm stellen. Bratpfanne mit Haushaltspapier ausreiben

#### Garnitur

1 EL **Butter**

in derselben Pfanne warm werden lassen

2 **Bananen**, längs und quer halbiert

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

100 g **Herzkirschen** aus der Dose, abgetropft

portionenweise bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dämpfen, herausnehmen, warm stellen

2 EL **Mandelblättchen**, geröstet

zum Darüberstreuen