

RIZ CASIMIR

ZUTATEN

für 4 Personen

- 250 g Reis
- 500 g Poulet in Würfel geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Butter oder Bratbutter
- 2 EL mildes Currypulver
- 2 dl Bouillon
- 2 dl Halbrahm
- 1 dl Ananassaft (aus der Dose)
- 1 Dose Ananasstücke (ca. 340g)
- 1 Banane, in Scheiben geschnitten
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZUBEREITUNG

Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten.

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Die Pouletwürfel bei mittlerer bis hoher Hitze rundherum 4–5 Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Die gehackte Zwiebel in derselben Pfanne glasig dünsten. Den Knoblauch dazugeben und etwa 30 Sekunden mitdünsten. Das Currypulver über die Zwiebeln streuen und kurz mitrösten. Mit dem Geflügelfond und dem Ananassaft ablöschen und gut verrühren.

Den Halbrahm hinzufügen und die Sauce 5–7 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie schön cremig wird. Mit Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Poulet und die Ananasstücke in die Sauce geben und 3–4 Minuten mitziehen lassen. Zum Schluss die Bananenscheiben vorsichtig unterheben und nur noch kurz erwärmen.