



Riz Casimir nach "Indy's Art"



Zutaten für 4 Personen

- 600 g geschnetzeltes Kalbs-/ oder Pouletfleisch
- 1 EL Olivenöl, etwas Sals + Pfeffer
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL indische Currypaste (scharf!)
- 1 dl Weisswein
- 1 Bratensaucenwürfel
- 3 Scheiben Ananas (Dose) gestückelt + etwas Saft
- 1 Banane
- 1 Becher Schlagrahm

300g Trocken-Reis

für die Garnitur:

- 50 g Mandelspitter
- 10 g Butter

Rezept:

Kalb- oder Pouletfleisch in heißem Öl anbraten. Gehackte Zwiebel, einen Teelöffel Currypaste und einen halben Teelöffel Salz darüber streuen, mischen und zugedeckt bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und warm stellen.

Weißwein, Bratensaucenwürfel und 1 Teelöffel Currypaste in den Bratensatz rühren, Sauce leicht köcheln lassen. Ananas in Würfel und Banane in Scheiben schneiden und mit 3 Esslöffeln Ananassaft zur Sauce geben. Schlagrahm unterrühren. Fleisch in der Sauce nochmals kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit Ananas und Banane, die in Butter angebraten wurden, garnieren. Eventuell mit in Butter gebratenen Mandelsplittern bestreuen.

Dazu gehört natürlich der im Namen erwähnte Reis.