

Riz Casimir

Zutaten (für 4 Personen)

Reis:

250 g Langkornreis (Basmati)

Salz

Geschnetzeltes:

400 g Kalbsgeschnetzeltes

Bratbutter

1 Zwiebel, gehackt

2 EL Mehl

2 EL Curry-Pulver

3 dl Bouillon

1 dl Rahm

200 g rote Peperoni, in mundgerechte Streifen geschnitten

250 g frische Ananas oder Büchsenananas, in Stücke geschnitten

2 kleinere Bananen, in Stücke geschnitten

Salz, Pfeffer

Garnitur:

2 EL Korinthen

Zubereitung

1. Den Reis nach der Quellmethode zubereiten: Den Reis mit der eineinhalbfachen Menge Wasser und wenig Salz aufkochen. Die Hitze reduzieren und mit aufgelegtem Deckel Reis ziehen lassen, bis das Wasser aufgesogen und der Reis gar ist (ca. 10. Minuten).
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter in einer grossen Bratpfanne portionenweise anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
3. In der Bratpfanne, in der Fleisch angebraten wurde, die gehackte Zwiebel in wenig Bratbutter andünsten. Mehl und Curry darüber streuen, mischen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen. Bei kleiner Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis der Reis gar ist.
4. Die Peperonistreifen in heissem Wasser eine Minute blanchieren.
5. Das angebratene Fleisch, die Peperonistreifen und die Fruchtstücke in die Sauce geben und sorgfältig mischen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Reis auf einer Platte als Ring anrichten. Die Casimir-Mischung darin anrichten und mit den Korinthen bestreuen.

P.S. Statt Kalbfleisch kann auch Geflügel- und Schweinefleisch verwendet werden.