

REIS CASIMIR

Für ca. 3 Portionen

300 g Pouletgeschnetzeltes

180 g Champignon, in Scheiben

Sauce:

1 Zwiebel geschält, halbiert

1 TL Kokosfett oder Bratbutter

1 gehäufte EL Curry

1,5 EL Mehl

30 g Weisswein

80 g Wasser

50 g Ananassaft

50 g Pfirsichsaft

120 g Rahm

1,5- 2 TL Bouillon

Zubereitung:

1. Pouletfleisch würzen, anbraten und bei 80 ° im Ofen warmstellen. Die Pilze in Scheiben schneiden, ebenfalls anbraten und zur Seite stellen.

Sauce:

1. Zwiebel **3 Sekunden / Stufe 5** hacken, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter zugeben und **3 Minuten / 100° / Stufe 1,5** dämpfen.
3. Curry und Mehl zugeben und **2 Minuten / 100° / Stufe 1**.
4. Danach mit dem Spatel dem Mixtopfrand entlangfahren und nach unten schieben
5. Wein, Wasser, Ananas- und Pfirsichsaft zugeben und **5 Minuten / 100° / Stufe 1** kochen
6. Rahm und Bouillon zugeben und nochmals **5 Minuten / 100° / Stufe 1** kochen,
7. Zum Schluss **15 Sekunden / Stufe 8** pürieren, danach mit dem Pouletfleisch und den

Pilzen mischen.