

# Menu I:

## Riz Casimir mit Schweinsgeschnetzeln und Salat

*Vegi: Gemüse-Curry ohne Gluten, ohne  
Laktose. (einfachere Alternative: Sauce  
ohne Fleisch)*

Link zum Video-Tutorial:



## Zutaten (für 120 Pers.)

2.5kg	Zwiebel
2 ganze	Knoblauch
7.5kg	Büchsenananas
7.5kg	Büchsenpfirsiche
2l	Speiseöl (Raps oder Sonnenblume)
Ca. 450g	Curry mild (5x90g Migros)
ca. 1.8kg	Mehl
13l	Bouillon
2l	Fruchtsirup (aus Ananas- und Pfirsichbüchsen)
3l	Vollrahm oder Rahmersatz
15kg	Schweinsgschnetzeltes
10kg	Reis
8kg	Grüner Salat ungerüstet oder 5kg Fertigsalat (1 Eisberg- oder Kopfsalat reicht durchschnittlich für ca. 5-8 Personen. Benötigt werden demnach ca. 15 Salatköpfe)
2l	Zutaten für, oder fertige Salatsauce

# Zubereitung

## Schritt 1 = Curry-Sauce

- Zwiebel und Knoblauch hacken & mit 5dl ÖL im Kipper bei maximaler Hitze anbraten, bis Ränder braun werden.
- Curry dazugeben & 1-2 Minuten dünsten
- Mit ca. 12l heissem Wasser und 2l Fruchtsaft aus Büchsen ablöschen und Boillon zugeben.
- 1 kg Mehl in 2l kaltem Wasser auflösen und zur Sauce geben.
- Die Sauce unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie bindet. Ggf. mit in kaltem Wasser aufgelöstem Mehl zusätzlich verdicken.

Ev.: Teil der Sauce (ca. 1 Liter) in kleiner Pfanne beiseite Stelle für Vegis.

## Schritt 2 = Fleisch

- Öl in der Bratpfanne erhitzen und Fleisch portionenweise scharf anbraten,

bis Ränder braun werden und Wasser verdampft ist.

- Das Fleisch zur Sauce in den Kipper geben und mit heissem Wasser ablöschen.
- Fleisch in der Sauce mindestens 30-45 Minuten köcheln, bis es weich ist.

### Schritt 3 = Salat

- Salat rüsten und mit grosser Schwinge entwässern
- Sauce gemäss eigenen Vorlieben kreieren oder fertige Sauce verwenden.

### Schritt 4 = Reis

Verhältnis: 2 Teile Reis / 3 Teile Wasser

Zubereitung:

- Um ca. 11.15 Uhr Wasser mit Krug in grossen Topf geben
- sprudelnd aufkochen, dann leicht salzen
- um ca. 11.45 Uhr Reis zugeben und nochmals aufkochen.
- Hitze ganz abstellen und mit Deckel ca. 30 Minuten ziehen lassen. Direkt servieren