

## REZEPT

# RIZCASIMIR



Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Für **4 Personen**

## ZUTATEN

- 250 g Langkornreis
- 500 g Pouletbrust
- 1 EL Bratbutter
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 3 Äpfel
- 2 Bananen
- 1 EL Bratbutter
- 1 EL Curry
- 2,5 dl Gemüsebouillon
- 1 EL Aprikosenkonfitüre

## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Reis im siedenden Salzwasser ca. 15 min. knapp weich kochen, abtropfen, warm stellen.
2. Poulet in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.
3. Poulet portionsweise je ca. 5 Min. braten, würzen, herausnehmen, warm stellen.
4. Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden. Bananen quer, dann längs halbieren.
5. Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Äpfel und Bananen portionsweise beidseitig je ca. 1 Min braten, herausnehmen, warm stellen.
6. Curry in derselben Pfanne andämpfen. Bouillon dazugeben und aufkochen. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm mit dem Poulet begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.
7. Reis auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Sauce mit den Früchten darauf verteilen.