

Riz Casimir

- 300 g Kalbfleisch, geschnetzelt
- Salz, Streuwürze
- Mehl
- 1 Glas Weisswein
- 1 TL Currypulver (nach belieben kann man auch mehr Curry nehmen)
- 1 Bratensaucewürfel (mit 1 Tasse Wasser aufgelöst)
- 1 Banane, in Rädli geschnitten
- 1/2 Tasse Ananaswürfeli
- 2 dl Rahm
- 1 Tasse farbige Peperonistreifen
- 2 EL geschälte Mandeln

Fleisch würzen und mehlen. Margarine in der Bratpfanne gut heiss werden lassen, Fleisch darin unter ständigem Wenden braten, bis die rohe Fleischfarbe verschwunden ist. Fleisch auf Teller herausnehmen und den Wein in der Bratpfanne mit Currypulver zur Hälfte einkochen. 1 Tasse Bratensauce dazuleeren und ebenfalls zur Hälfte einköcheln. Früchte hineinstreuen und Rahm daruntermischen. Das Ganze sollte etwas dickflüssig sein. Eventuell nachwürzen. Peperonistreifen in wenig Margarine zugedeckt 3 Minuten bei kleinster Hitze dämpfen und über das Fleisch anrichten. Mit den in wenig Margarine oder auf dem Kuchenblech im Ofen gerösteten Mandelsplittern bestreuen. Dazu servieren wir einen Trockenreis.