

Thai Curry (Vegetarisch und Poulet) von Vinator3000

Mengen für 10 Personen

900 g Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt ca. 15-20 min ziehen lassen.
1.5 dl Öl	in eine große Pfanne geben
500 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
250 g Broccoli	
300 g Rüebli	
300 g Bohnen	Gemüse in Würfel schneiden und nach ca. 3min mit anbraten
200 g Rote Currypaste	Kurz mit anbraten.
250 g Sojasprossen	
8.0 dl Kokosmilch	Restliche Zutaten begeben, köcheln lassen und Abschmecken (Sesamöl, Sojasauce, etc.). Bei Bedarf Wasser hinzufügen.
50 g Koriander	Klein schneiden und als Topping bereitstellen
500 g Tofu	In Würfel schneiden, marinieren mit Öl, Pfeffer, Salz, Paprika etc., anbraten und in einer Schüssel separat bereit stellen.
500 g Poulet	Marinieren wie Tofu, anbraten und ebenfalls in einer Schüssel separat bereitstellen.