

Brokkoli-Tofu Curry von Nanya

Mengen für 60 Personen

4.2 kg Basmatireis	Im Salzwasser kochen.
1.5 kg Zucchini (g)	Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Lemongrass halbieren und fein hacken. Bambussprossen abtropfen lassen. Broccoli und Karotten bissfest vorkochen.
1.5 kg Broccoli	
1.5 kg Pepperoni (g)	Das Gemüse anbraten. Sobald das Gemüse gar ist, den Tofu und die Currypaste, das Lemongrass, die Kokosnussmilch und den Bouillon begeben. Abschmecken und das Curry separat mit dem Reis und den Saucen servieren
1.5 kg Rüeblli	
3 kg Tofu	
6.0 Stück Zitronengrasstängel	
6.0 g Sojasprossen	BAMBUSSPROSSEN
3 Liter Kokosmilch	
3 Liter Bouillon (flüssig)	
1.2 kg Rote Currypaste	GRÜNE CURRYPASTE
6 dl Sojasauce	Gleiche Menge Mango Chutney, Scharfe Chilisauce.