



Gelbes Thaicurry mit Basmatireis

von Maribu

Mengen für 125 Personen

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

11.3 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.88 Liter Öl	in eine große Pfanne geben
6.25 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
188 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
3.75 kg Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
1.25 kg Sellerie	
2.5 kg Blumenkohl	
5 kg Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
1.56 kg Currypaste	gelb
938 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
9.375 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
7.5 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben