

Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Pfeffer, Salz

2.07 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
3.45 dl Öl	in eine große Pfanne geben
1.15 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
34.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
690 g Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
230 g Sellerie	
460 g Blumenkohl	
920 g Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
288 g Currypaste	gelb
173 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
1.725 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
1.38 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben