

Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

2.7 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
4.5 dl Öl	in eine große Pfanne geben
1.5 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
45 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
900 g Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
300 g Sellerie	
600 g Blumenkohl	
1.2 kg Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
375 g Currypaste	gelb
225 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
1.8 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben