Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 32 Personen

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

2.88 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
4.8 dl Öl	in eine große Pfanne geben
1.6 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
48 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
960 g Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
320 g Sellerie	
640 g Blumenkohl	
1.28 kg Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
400 g Currypaste	gelb
240 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
2.4 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
1.92 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben