Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

3.15 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
5.25 dl Öl	in eine große Pfanne geben
1.75 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
52.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
1.05 kg Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
350 g Sellerie	
700 g Blumenkohl	
1.4 kg Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
438 g Currypaste	gelb
263 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
2.625 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
2.1 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben