



Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

| | |
|-------------------------------|---|
| 4.5 kg Basmatireis | Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen |
| 7.5 dl Öl | in eine große Pfanne geben |
| 2.5 kg Zwiebel | in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten |
| 75 g Ingwer | reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten |
| 1.5 kg Broccoli | in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben |
| 500 g Sellerie | |
| 1.0 kg Blumenkohl | |
| 2 kg Lauch | /Zucchini würfeln und zu der Paprika geben |
| 625 g Currypaste | gelb |
| 375 g Tomatenmark | ebenfalls dazugeben und köcheln lassen |
| 3.75 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüse mit der Brühe ablöschen. |
| 3 Liter Kokosmilch | Für die Cremigkeit am Ende zugeben |