

Gemüsecurry

von schiggy

Mengen für 26 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

1.3 kg Rote Currypaste	
3.9 Liter Kokosmilch	
1.04 Liter Sojasauce	
520 g Shitake Pilze	
520 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
2.6 Stück Auberginen	
130 g Basilikum	Thaibasilikum
130 g Koriander	frisch
520 g Rüebli	
520 g Broccoli	
7.8 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
5.2 Stück Knoblauchzehen	
260 g Mais	Maisköbli
390 g Bohnen	Mungobohnen
2.34 kg Basmatireis	nach Rezept zubereiten

Gemüse in wenig Currypaste und Öl andünsten, Mit Kokosmilch und Rest der Currypaste ablöschen. Köcheln lassen. Pilze, Bambus, Koriander, Basilikum hinzufügen, Mungosprossen dazu, abschmecken und servieren