

Gemüsecurry

von schiggy

Mengen für 28 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

1.4 kg Rote Currypaste	
4.2 Liter Kokosmilch	
1.12 Liter Sojasauce	
560 g Shitake Pilze	
560 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
2.8 Stück Auberginen	
140 g Basilikum	Thaibasilikum
140 g Koriander	frisch
560 g Rüebli	
560 g Broccoli	
8.4 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
5.6 Stück Knoblauchzehen	
280 g Mais	Maisköbli
420 g Bohnen	Mungobohnen
2.52 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