

# Gemüsecurry

von schiggy

Mengen für 35 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

1.75 kg Rote Currypaste	
5.25 Liter Kokosmilch	
1.4 Liter Sojasauce	
700 g Shitake Pilze	
700 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
3.5 Stück Auberginen	
175 g Basilikum	Thaibasilikum
175 g Koriander	frisch
700 g Rüebli	
700 g Broccoli	
10.5 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
7.0 Stück Knoblauchzehen	
350 g Mais	Maisköbli
525 g Bohnen	Mungobohnen
3.15 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