Gemüsecurry von schiggy

Mengen für 45 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

2.25 kg Rote Currypaste	
6.75 Liter Kokosmilch	
1.8 Liter Sojasauce	
900 g Shitake Pilze	
900 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
4.5 Stück Auberginen	
225 g Basilikum	Thaibasilikum
225 g Koriander	frisch
900 g Rüebli	
900 g Broccoli	
13.5 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
9.0 Stück Knoblauchzehen	
450 g Mais	Maiskölbli
675 g Bohnen	Mungobohnen
4.05 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