



Gemüsecurry

von Janine Truschner

Mengen für 60 Personen

Tags: Schwierig, Vegetarisch

3 kg Rote Currypaste	
9 Liter Kokosmilch	
2.4 Liter Sojasauce	
1.2 kg Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
6.0 Stück Auberginen	
300 g Basilikum	Thaibasilikum
300 g Koriander	frisch
1.2 kg Rüebli	
1.2 kg Broccoli	
18 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
3 kg Kichererbsen	abtropfen und hinzufügen
12 Stück Knoblauchzehen	
900 g Bohnen	Mungobohnen
5.4 kg Basmatireis	nach Rezept zubereiten
3 kg Nature Joghurt	Falls zu scharf dazu servieren

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