



Gemüsecurry

von Jens Holliger

Mengen für 24 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

1.2 kg Rote Currypaste	
3.6 Liter Kokosmilch	
9.6 dl Sojasauce	
480 g Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
2.4 Stück Auberginen	
120 g Basilikum	Thaibasilikum
120 g Koriander	frisch
480 g Rüebli	
480 g Broccoli	
4.8 Stück Knoblauchzehen	
240 g Mais	Maiskölbli
360 g Bohnen	Mungobohnen
2.16 kg Basmatireis	nach Rezept zubereiten
120 g Cashewnüsse	
240 g Kichererbsen	

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