



Gemüsecurry Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Das Gemüse rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. In einem Wok das Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chili andünsten. Curry, Zimt und das Gemüse dazugeben und ebenfalls mit dünsten. Mit Sojasauce und Kokosnussmilch ablöschen. Mit dem Bouillon-Pulver, Pfeffer und Salz würzen. Köcheln lassen, bis alle Gemüse lind sind, evtl. etwas Wasser nachgiessen.

3.6 kg Rüebli
3 kg Blumenkohl
3 kg Wirz
9.0 Stück Pepperoni
1.2 kg Sellerie
1.2 kg Zwiebel
24 Stück Knoblauchzehen
9.0 dl Olivenöl
45 g Curry
6.0 g Zimt
3.0 dl Sojasauce
6.0 Liter Kokosmilch
90 g Bouillion
6.0 g Salz
6.0 g Pfeffer