



Gemüsecurry Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 65 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.

3.9 kg Rüebli
3.25 kg Blumenkohl
3.25 kg Wirz
1.63 kg Pepperoni (g)
1.3 kg Sellerie
1.3 kg Zwiebel
26 Stück Knoblauchzehen
9.75 dl Olivenöl
48.8 g Curry
6.5 g Zimt
3.25 dl Sojasauce
6.5 Liter Kokosmilch
97.5 g Bouillion
6.5 g Salz
6.5 g Pfeffer