Gemüsecurry mit Reis von Dominik Pfeiffer

Mengen für 100 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Pfeffer, Salz

9.0 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.5 Liter Öl	in eine große Pfanne geben
10 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
150 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
22.5 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
5.0 kg Zucchetti (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
150 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
750 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
350 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
7.5 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
6 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben