

# Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

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