Gemüsecurry mit Reis von Dominik Pfeiffer

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Pfeffer

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