

Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 24 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

| | |
|------------------------------|---|
| 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 Würfelschnitten 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 Zucchini (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 |