



# Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 53 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

|                                |                                                                                                                                     |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.77 kg Langkornreis           | Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen |
| 7.95 dl Öl                     | in eine große Pfanne geben                                                                                                          |
| 5.3 kg Zwiebel                 | in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten                                                                                       |
| 79.5 g Ingwer                  | reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten                                                  |
| 11.9 kg Paprika                | in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben                                                                     |
| 2.65 kg Zucchini (g)           | /Zucchini würfeln und zu der Paprika geben                                                                                          |
| 79.5 g Curry                   | und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben                                                                                          |
| 398 g Tomatenmark              | ebenfalls dazugeben und köcheln lassen                                                                                              |
| 186 g Mehl                     | Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.                          |
| 3.975 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüse mit der Brühe ablöschen.                                                                                                     |
| 3.18 Liter Kokosmilch          | Für die Cremigkeit am Ende zugeben                                                                                                  |