Gemüsecurry mit Reis von Angelo Birrer

Mengen für 40 Personen

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Kreuzkümel, Curry scharf, Chillipulver, Pfeffer

3.6 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, danach auf kleiner Stufe fertig kochen.
6 dl Öl	in eine grosse Pfanne geben (am besten im WOK)
3.0 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
400 g Cashewnüsse	In Pfanne sparater rösten, beisete stellen, am Ende zum Curry hinzufügen
4.0 kg Tofu	Würfeln, Mit Maizena coaten, danach in Sesamöl (oder Sonnenblumenöl) an allen Seiten anbraten, am Schluss zum Curry hinzufügen.
20 Stück Knoblauchzehen	Schälen, pressen, hinzufügen
60 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
9.0 Stück Pepperoni	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
80 g Chilischoten	3-5 kleine Chillis von Samenbefreien und klein schneiden, mit Pepperoni anbraten
600 g Broccoli	Schnippeln, Köpfe klein lassen mit Zucchetti anbraten
4.0 Stück Zucchetti	Zucchini würfeln und zur Pepperoni geben
600 g Currypaste	Rot und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
140 g Maisstärke/Maizena	Maizena in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
3.0 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
2.4 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben