Gemüsecurry mit Reis (a la Timea

von blazorius@gmail.com

Mengen für 18 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

1.62 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
2.7 dl Öl	in eine große Pfanne geben
216 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
27 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
900 g Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
396 g Zucchetti (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
252 g Erbsen	
216 g Frühlingszwiebeln	
270 g Cashewnüsse	
396 g Bohnen	
540 g Rüebli	
630 g Kartoffeln	
27 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
135 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
9 dl Bouillon (flüssig)	fond
1.8 Liter Kokosmilch	