

Gemüsecurry mit Reis

von Julia Kälin

Mengen für 26 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

1.56 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
312 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
780 g Rüebli	
910 g Kartoffeln	Rüebli und Kartoffeln würfeln und zu den Zwiebeln schmeissen
910 g Zucchini (g)	/Zucchini würfeln
364 g Erbsen	
1.56 kg Broccoli	alles kleinschneiden und mit andünsten
312 g Frühlingszwiebeln	klein schneiden und dazu schmeissen
39 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
1.3 Liter Bouillon (flüssig)	fond
2.6 Liter Kokosmilch	mit Fond und Kokosmilch ablöschen und ca 10-15min köchern lassen
130 g Cashewnüsse	Rösten und dazu stellen