Gemüsecurry mit Reis glutenfrei von Andreas Padeste

Mengen für 35 Personen

Tags: Glutenfrei, Vegetarisch

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

3.15 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
5.25 dl Öl	in eine große Pfanne geben
3.5 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
52.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
7.875 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
1.75 kg Zucchetti (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
52.5 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
263 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
123 g Maisstärke/Maizena	Maisstärkel in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
2.625 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
2.1 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben