

Gemüsecurry mit Reis und Kichererbsen von Piera

Grolimund

Mengen für 60 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

4.8 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
9 dl Öl	in eine große Pfanne geben
6.0 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
90 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
2.4 kg Kichererbsen	
1.2 kg Rüebli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
1.2 kg Spinat	/waschen und zum Curry geben
90 g Currypaste	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
450 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
4.5 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
3.6 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben