

# Gemüsecurry mit Reis und Kichererbsen von Piera

Grolimund

Mengen für 75 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

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