

Indisches Curry

von Florence Bühler

Mengen für 36 Personen

Quelle: Hello Fresh

Gewürze: Kreuzkümel, Paprika, Kurkuma, Cayenne Pfeffer, Salz

3.6 cl Öl	
10.8 Stück Zwiebeln	
14.4 Stück Knoblauchzehen	
108 g Curry	Madras Curry
162 g Tomatenmark	
10.8 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5L
3.6 Liter Kokosmilch	
2.52 kg Tofu	
10.8 Stück Tomaten	
10.8 Stück Pepperoni	
14.4 Stück Rübli	
720 g Erbsen	
10.8 Stück Auberginen	
2.16 kg Kartoffeln festkochend	
288 g Cashewnüsse	
36 g Koriander	

GEMÜSE: Zwiebeln und Knobli rüsten, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, Knobli fein hacken. Pepperoni, Auberginen, Rübli, Tomaten, Kartoffeln waschen, rüsten und in Würfel schneiden.

Öl im Wok erhitzen, Zwiebeln und Knobli andünsten, danach Kartoffeln und Rübli dazu geben, dann Pepperoni, Auberginen, Erbsen und Tomaten dazugeben und mitdünsten. Tomatenmark und Curry darunter mischen. Mit Bouillon und Kokosmilch ablöschen und 10-15min weiterköcheln.

TOFU: in Pfanne mit Öl anbraten und mit Madras Curry, Salz, Paprika, Kurkuma abschmecken. Dann zum Gemüse geben.

ZUBEHÖR: Cashewkerne ohne Fettzugabe anrösten und auskühlen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.