

Indisches Kichererbsen-Curry von Faj

Mengen für 25 Personen

Quelle: <https://biancazapatka.com/de/indisches-kichererbsen-curry-vegan-glutenfrei/>

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer

3.0 kg Kichererbsen	abspülen und abtropfen
1.25 kg Zwiebel	
30 Stück Knoblauchzehen	
62.5 g Ingwer	frischer Ingwer nicht Gewürz
1.25 kg Rüebli	
12.5 Stück Pepperoni	oder anderes, saisonales Gemüse
3.75 Liter Kokosmilch	
375 g Currypaste	gelb
50 g Paprika	
2.5 dl Limettensaft	
1.25 Bund Petersilie, frische	

Paprika waschen und entkernen. Rüebli, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen. Dann das Gemüse in Würfel schneiden. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst Zwiebel, Knoblauch und Ingwer 1-2 Minuten anbraten. Die Currypaste und die restlichen Gewürze hinzugeben und 1 weitere Minute unter Rühren braten. Dann geschnittene Paprika und Karotten ebenfalls hinzugeben und kurz mitanbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Kichererbsen hinzugeben. Das Curry einmal aufkochen lassen und etwa 8-10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich und die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Falls nötig noch etwas Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen. Zum Schluss noch einmal nachwürzen und abschmecken.