



# Kichererbsen Gemüsecurry

von DonBoscoBerlin

Mengen für 117 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

10.5 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
1.75 Liter Öl	in eine große Pfanne geben
8.775 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
176 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
5.85 kg Broccoli	Auswahl an folendem Gemüse der reihenfolge nach dazu geben
5.85 kg Rüebli	
5.85 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
29.3 Stück Zucchetti	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
5.85 kg Lauch	
5.85 kg Kichererbsen	mit bisschen Saft dazu geben
176 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
5.85 dl Zitronensaft	
585 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
410 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
7.02 Liter Kokosmilch	zum Ablöschen verwenden
8.775 Liter Bouillon (flüssig)	nach Bedarf dazu geben sodass es cremig bleibt