Kichererbsencurry SCF2025 von Simon Bernhard

Mengen für 10 Personen
Rezept für 70 Personen

7.0 kg Basmatireis	
10 kg Kichererbsen	
8.0 Liter Kokosmilch	
3.5 kg Zwiebel	
20 Stück Knoblauchzehen	
400 g Ingwer	
1.5 kg Tomatenpuree	
5.5 kg gehackte Tomaten	
150 g Curry	
600 g Currypaste	gelbe Currypaste wegen milderer Schärfe
1.0 g Chilipulver	nach Geschmack
100 g Garam Masala	
100 g Kreuzkümmel	
150 g Bouillion	
4 dl Öl	zum Anbraten geeignet
1.0 g Koriander	frisch, zum garnieren (etwa 4 Bünde)
6.0 Stück Limetten	zum Garnieren
1.0 g Pfeffer	nach Geschmack
1.0 g Salz	nach Geschmack

Zubereitung:

1. Reis in großen Töpfen gar kochen.
2. In mehreren großen Pfannen/Brätern Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in Öl anbraten.
3. Currypaste, Tomatenpüree, Gewürze und Bouillonpulver zugeben, leicht rösten.
4. Dosentomaten, Kokosmilch und etwas Wasser hinzufügen.
5. Kichererbsen hinzufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
6. Mit Salz, Limettensaft, frischem Koriander abschmecken.