



Kichererbsencurry SCF2025 von Elia Etienne

Mengen für 10 Personen

Rezept für 70 Personen

5.6 kg	Basmatireis	
7.0 kg	Kichererbsen	
7.0 Liter	Kokosmilch	
3.5 kg	Zwiebel	
20 Stück	Knoblauchzehen	
400 g	Ingwer	
1.5 kg	Tomatenpuree	
6.0 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 Bündel)
14 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/Brättern 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.