Matar Paneer von André Marty

Mengen für 36 Personen

4.05 kg Paneer	Paneer in 2 cm grosse Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, bei 180° (vorgeheizt) 20 Minuten backen.
360 g Tofu	(Alternative für Milch-Allergiker)
720 g Zwiebel	schälen, fein hacken
9.0 Stück Knoblauchzehen	schälen, fein hacken
144 g Ingwer	fein reiben
9.0 EL Öl	ÖL erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch, Ingewer und Gewürze zugeben, 5 Minuten andünsten
9.0 TL Kurkuma	
9.0 TL Kreuzkümmel	(gemahlen)
7.2 g Garam Masala	(Prise)
3.6 kg gehackte Tomaten	
1.8 kg Erbsen	
1.8 Liter Bouillon (flüssig)	Tomaten, Erbsen und Bouillon zu den Zwiebeln geben, 20 Minuten köcheln lassen
3.6 kg Basmatireis	
72 g Koriander	fein hacken