Palak Paneer von Anna Gugger

Mengen für 22 Personen

Quelle: https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/palak-paneer-de

5.5 Stück Zwiebeln	
5.5 Stück Knoblauchzehen	
44 g Chilischoten	
110 g Ingwer	
55 g Bratbutter	
22 kg Kümmel	
22 g Garam Masala	
55 g Curry	
22 g Paprika	Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Chili schneiden und Tomaten halbieren. Butterschmalz in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Kreuzkümmel, Garam Masala, Currypulver und Paprikapulver für ca. 2 Min. anrösten.
550 g Tomaten	
275 g Tomatenpuree	
55 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
2.2 kg Spinat	
2.2 kg Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.