

Palak Paneer

von Anna Gugger

Mengen für 34 Personen

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

8.5 Stück Zwiebeln	
8.5 Stück Knoblauchzehen	
68 g Chilischoten	
170 g Ingwer	
85 g Bratbutter	
34 kg Kümmel	
34 g Garam Masala	
85 g Curry	
34 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.
850 g Tomaten	
425 g Tomatenpuree	
85 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
3.4 kg Spinat	
3.4 kg Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.