

# Paneer-Curry

von Ronja Nidecker

Mengen für 90 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018\\_DIVE\\_63/paneer-curry/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2018_DIVE_63/paneer-curry/)

Gewürze: Salz, Pfeffer

9.0 Stück Beutel Curry Sauce (Migros)	Ca. 8 EL
45 Stück Knoblauchzehen	
2.25 kg Zwiebel	ca. 5 Stk. am besten rote Zwiebeln
675 g Ingwer	
72 Stück Peperoni	mischung aus rote, grüne und gelbe
3.42 kg Broccoli	
2.25 Liter Bouillon (flüssig)	
45 Stück Tomaten	gewürfelt
2.25 Liter Halbrahm	
9.0 kg Paneer	gewürfelt
9.0 dl Zitronensaft	
900 g Cashewnüsse	oder sonstig geröstet Nüsse, z.B Mandeln
9.0 Bund Petersilie, frische	Curry Sauce in der Bratbutter rösten, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer kurz mitbraten. Peperoni und Broccoli oder Zucchini kurz mitdämpfen, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 8-10 Minuten knapp weich kochen. Tomaten und Rahm beifügen, heiss werden lassen. Paneer zufügen, erhitzen, würzen und abschmecken. Mit Nüssen und Peterli servieren.