Thai Curry von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

1.25 Liter Kokosmilch	
7.5 dl Bouillon (flüssig)	
300 g Currypaste	Kokosmilch, Bouillon und Currypaste aufkochen.
750 g Lauch	
50 g Ingwer	
500 g Kefen	Lauch in Ringe schneiden, Ingwer reiben und mit den Kefen zur Sauce geben. Ca. 8min bei mittlerer Hitze köcheln.
7.5 cl Sojasauce	
25 g Zucker	damit abschmecken
750 g Pouletbrust	Poulet in Würfel schneiden und separat anbraten, dann können Vegis Curry ohne Poulet nehmen.
625 g Basmatireis	
1.15 Liter Wasser	Reis spülen. Dann Reis und die angegebene Menge Wasser aufkochen. Reis einmal umrühren, Herd abstellen und zugedeckt 20min auf dem heissen Herd ruhen lassen. Wichtig: Deckel während den 20min nie öffnen. Danach mit einer Gabel auflockern und servieren.