Thai-Curry von André Marty

Mengen für 10 Personen

Achtung! kleines Pfännchen ohne Rüebli für Muriel

Quelle: https://www.slowlyveggie.de/rezepte/vegetarisches-thai-curry-rezept-mit-gemuese-kokosmilch?portions=10

5.0 Stück Pepperoni	Pepperoni in kleine Stücke schneiden
10 Stück Rüebli	Rüebli in kleine Stücke schneiden
6.0 Stück Zucchetti	Zucchetti in kleine Stücke schneiden
500 g Broccoli	Broccoli in Stücke schneiden
400 g Zwiebel	Zwiebeln zerhacken und im öl andünsten
5.0 Stück Knoblauchzehen	Zerhacken und andünsten
25 g Currypaste	5 EL
1.5 Liter Kokosmilch	Gemüse mit Kokosmilch aufschütten
4.0 Prise Salz	nach Gefühl
5.0 g Pfeffer	nach Gefühl
625 g Basmatireis	1,5-fachen Menge Wasser und einer Prise Salz aufkochen. Sobald das Wasser einmal aufgekocht ist, die Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren. Einen Deckel auf den Topf setzen und den Reis 15-20 Minuten garen, bis das Wasser vollständig verkocht und der Reis bissfest ist. Topf vom Herd nehmen.
1.0 cl Olivenöl	Öl zum anbraten
50 g Ingwer	in kleine Stücke schneiden oder raffeln