

Thai-Curry

von André Marty

Mengen für 45 Personen

Achtung! kleines Pfännchen ohne Rüebli für Muriel

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

22.5 Stück Pepperoni	Pepperoni in kleine Stücke schneiden
45 Stück Rüebli	Rüebli in kleine Stücke schneiden
27 Stück Zucchini	Zucchini in kleine Stücke schneiden
2.25 kg Broccoli	Broccoli in Stücke schneiden
1.8 kg Zwiebel	Zwiebeln zerhacken und im öl andünsten
22.5 Stück Knoblauchzehen	Zerhacken und andünsten
113 g Currypaste	5 EL
6.75 Liter Kokosmilch	Gemüse mit Kokosmilch aufschütten
18 Prise Salz	nach Gefühl
22.5 g Pfeffer	nach Gefühl
2.81 kg Basmatireis	1,5-fachen Menge Wasser und einer Prise Salz aufkochen. Sobald das Wasser einmal aufgeköcht 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.
4.5 cl Olivenöl	Öl zum anbraten
225 g Ingwer	in kleine Stücke schneiden oder raffeln