



Thai-Curry

von André Marty

Mengen für 50 Personen

Achtung! kleines Pfännchen ohne Rüebli für Muriel

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

25 Stück Pepperoni	Pepperoni in kleine Stücke schneiden
50 Stück Rüebli	Rüebli in kleine Stücke schneiden
30 Stück Zucchini	Zucchini in kleine Stücke schneiden
2.5 kg Broccoli	Broccoli in Stücke schneiden
2 kg Zwiebel	Zwiebeln zerhacken und im öl andünsten
25 Stück Knoblauchzehen	Zerhacken und andünsten
125 g Currypaste	5 EL
7.5 Liter Kokosmilch	Gemüse mit Kokosmilch aufschütten
20 Prise Salz	nach Gefühl
25 g Pfeffer	nach Gefühl
3.13 kg 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.
5 cl Olivenöl	Öl zum anbraten
250 g Ingwer	in kleine Stücke schneiden oder raffeln