Thai-Curry mit Poulet by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 50 Personen

2.5 dl Öl	
750 g Zwiebeln	klein schneiden
15 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
1.25 kg Rüebli	klein schneiden
1.25 kg Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
1.25 kg Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
625 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
625 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
250 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
150 g Zucker	beigeben
4 dl Sojasauce	beigeben
150 g Ingwer	pressen, beigeben
2.5 kg gehackte Tomaten	beigeben
3.75 Liter Kokosmilch	beigeben
2.25 Liter Halbrahm	beigeben
1.25 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
250 g Maisstärke/Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
3.5 kg Pouletgeschnetzeltes	separat anbraten, beigeben