



Thai Curry Vegan

von Oliver Nabholz

Mengen für 13 Personen

1.56 kg Jasminreis	trocken - Während dem Kochprozess vorbereiten, sodass am Ende beides ready ist
1.04 kg Tofu	Abtrocknen und in 1.5cm Würfel schneiden Mit etwas Salz ca. 2 Minuten kochen
1.82 Liter Kokosmilch	Zusammen mit der Currypaste, etwas Sojasauce, dem Knoblauch, Ingwer und dem Zitronengras erhitzen. Nach Wunsch mit etwas Honig süssen. Die Masse 3-4 min köcheln lassen, bis sie etwas dicker wird.
78 g Currypaste	je nach Geschmack mehr/weniger
5.85 cl Sojasauce	
6.5 Stück Knoblauchzehen	gehackt
39 g Ingwer	gehackt
2.6 Stück Zitronengrassängel	
780 g Gemüse nach Wahl	z.B. Peperoni und Zuchetti. Das Gemüse, den gekochten Tofu und die Bouillon hinzugeben. Aufkochen und danach 6-8 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich aber nicht verkocht ist.
6.5 dl Bouillon (flüssig)	
1.3 cl Zitronensaft	etwas Zitronensaft begeben und generell abschmecken Danach mit dem Reis auftischen