Thai-Curry Vegi von ursinak

Mengen für 40 Personen
Reis kochen.
Kokosmilchpackungen öffnen.
Olivenöl in Pfanne geben und Currypaste unter ständigem umrühren heiss anbraten. Nicht anbrennen lassen. Zucchini, Zwiebeln und Aubergine zugeben und kurz mitbraten. Spätestens mit Kokosmilch ablöschen, wenn Currypaste anzuhocken beginnt - kräftig umrühren. Zitronengrasstengel zugeben. Ca. 10 min köcheln lassen. Mit Sojasauce würzen, wenn man hat auch Fishsauce. 10 min vor Ende Kochzeit Süsskartoffeln zugeben. Ist das Curry fertig, vom Herd nehmen und die Sojasprossen zugeben. Nochmals umrühren (sind so fein, kochen praktisch so durch) und servieren. Zitronengrasstängel isst man nicht mit.

Quelle: Kermitto
Tags: Einfach, Vegan

3.4 kg Basmatireis	
8.0 Stück Zucchetti	in Scheiben geschnitten
800 g Kefen	
4.0 Stück Auberginen	in Würfel, ca. 4cm gross geschnitten
12 Stück Zwiebeln	in feine Stücke gehackt
3.2 Liter Kokosmilch	
1.4 kg Currypaste	rote Currypaste
1.2 Liter Sojasauce	
800 g Sojasprossen	
8.0 dl Olivenöl	
8.0 Stück Zitronengrasstängel	längs im Kreuz eingeschnitten
3.2 kg Tofu	
400 g Maisstärke/Maizena	Tofuwürfel damit bestäuben und anbraten => gibt knusprige Würfel

Gemüse kann alles ersetzt werden. Wenn man will, dass nicht alles verkocht, muss die jeweilige Garzeit beachtet werden. Sehr fein ist auch:

Kartoffel (futtert mehr, erdiger)
Lauch (Wird eher Süsslich, passt zu Ananas!)
Ananas (Süss-Sauer)
Linsen (ähnlich wie Kartoffel)
Kichererbsen
Pastinaken
Wirz
Flühlingszwiebeln

Gemüse wie Tomaten, Broccoli, Sellerie finde ich passt weniger