

Thaicurry

von Severin Kalt

Mengen für 31 Personen

2.02 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
15.5 EL Öl	
465 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
3.875 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
9.3 Stück Pepperoni	
9.3 Stück Zucchini	
1.24 kg Lauch	
1.116 kg Rüebli	
620 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
37.2 g Chilischoten	entkernen und in Ringe schneiden, zum Garnieren bereitstellen
310 g Cashewnüsse	Klein hacken, zum Garnieren bereitstellen

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.