Thaicurry von Christian Blaim

Mengen für 10 Personen

650 g Basmatireis	60 - 70g/P -> als Quellreis machen (TipTopf p231=asiatischer Reis)
5.0 EL Öl	
100 g Zwiebel	im Öl scharf anbraten (Aroma)
150 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
3.0 Stück Pepperoni	
3.0 Stück Zucchetti	
300 g Lauch	evt. noch Soyasprossen zugeben
4.0 Stück Rüebli	Alles Gemüse waschen, wenn nötig schälen, und klein schneiden. Beigeben und 10 Minuten köcheln lassen.
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	in etwas Öl braten, ein wenig würzen - und separat zum Curry servieren

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