

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 120 Personen

7.8 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
60 EL Öl	
1.8 kg Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
15 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
36 Stück Pepperoni	
36 Stück Zucchini	
4.8 kg Lauch	
4.32 kg Rüebli	
2.4 kg Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

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