

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 13 Personen

845 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
6.5 EL Öl	
195 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.625 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
3.9 Stück Pepperoni	
3.9 Stück Zucchini	
520 g Lauch	
468 g Rüebli	
260 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

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