

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 20 Personen

1.3 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
10 EL Öl	
300 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
2.5 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
6.0 Stück Pepperoni	
6.0 Stück Zucchini	
800 g Lauch	
720 g Rüebli	
400 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.