

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 21 Personen

1.37 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
10.5 EL Öl	
315 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
2.625 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
6.3 Stück Pepperoni	
6.3 Stück Zucchini	
840 g Lauch	
756 g Rüebli	
420 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.