

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 32 Personen

2.08 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
16 EL Öl	
480 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
4.0 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
9.6 Stück Pepperoni	
9.6 Stück Zucchini	
1.28 kg Lauch	
1.152 kg Rüebli	
640 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.