



Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 36 Personen

2.34 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
18 EL Öl	
540 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
4.5 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
10.8 Stück Pepperoni	
10.8 Stück Zucchini	
1.44 kg Lauch	
1.296 kg Rüebli	
720 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.