



Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 38 Personen

2.47 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
19 EL Öl	
570 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
4.75 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
11.4 Stück Pepperoni	
11.4 Stück Zucchini	
1.52 kg Lauch	
1.368 kg Rüebli	
760 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.