



Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 40 Personen

2.6 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
20 EL Öl	
600 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.0 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
12 Stück Pepperoni	
12 Stück Zucchini	
1.6 kg Lauch	
1.44 kg Rüebli	
800 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.