

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 41 Personen

2.66 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
20.5 EL Öl	
615 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.125 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
12.3 Stück Pepperoni	
12.3 Stück Zucchini	
1.64 kg Lauch	
1.476 kg Rüebli	
820 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.