

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 53 Personen

3.44 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
26.5 EL Öl	
795 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
6.625 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
15.9 Stück Pepperoni	
15.9 Stück Zucchini	
2.12 kg Lauch	
1.908 kg Rüebli	
1.06 kg Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.