

Thaicurry (Fleisch und Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 22 Personen

1.76 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten. --> grün färben!!!
11 EL Öl	
1.76 kg Poulet	
330 g Rote Currypaste	Poulet mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
2.75 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
6.6 Stück Pepperoni	
6.6 Stück Zucchini	
880 g Lauch	
792 g Rüebli	
440 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.