

Thaicurry (Fleisch und Vegi) \$ von Raymond Wiedmer

Mengen für 40 Personen

3.2 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten. --> grün färben!!!
20 EL Öl	
3.2 kg Poulet	
600 g Rote Currypaste	Poulet mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.0 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
12 Stück Pepperoni	
12 Stück Zucchetti	
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.