

Thaicurry Gästu

von Gaston Hänni

Mengen für 10 Personen

650 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
5.0 EL Öl	
1.0 kg Poulet	Im Öl oder fett anbraten
150 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
200 g Zwiebel	Zwiebel anbraten
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
3.0 Stück Pepperoni	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
360 g Rüebli	
300 g Wirz	
250 g Frühlingszwiebeln	

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