Thaicurry Gästu von Gaston Hänni

Mengen für 32 Personen

2.08 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
16 EL Öl	
3.2 kg Poulet	Im Öl oder fett anbraten
480 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
640 g Zwiebel	Zwiebel anbraten
4.0 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
9.6 Stück Pepperoni	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Beigeben und 10 Minuten köcheln lassen.
1.152 kg Rüebli	
960 g Wirz	
800 g Frühlingszwiebeln	

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