

Thaicurry (Tofu) von Balu1

Mengen für 35 Personen

2.45 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
1.05 kg Tofu	in Wok anbraten und beiseitestellen
17.5 EL Öl	
525 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
10.5 Stück Pepperoni	
10.5 Stück Zucchini	
1.4 kg Lauch	
1.26 kg Rüebli	
700 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.