Thaicurry (Tofu) von KücheAubila

Mengen für 36 Personen

2.52 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
1.08 kg Tofu	in Wok anbraten und beiseitestellen
18 EL Öl	
540 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.4 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
1.8 kg Chinakohl	irgendein Kohl
1.44 kg Lauch	
1.26 kg Rüebli	
1.8 kg Süsskartoffeln	
720 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Beigeben und 10 Minuten köcheln lassen.

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