

Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von navajo

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------------|--|
| 5.0 cl Öl | |
| 150 g Zwiebeln | klein schneiden |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | pressen, mit Zwiebeln andünsten |
| 250 g Rüebli | klein schneiden |
| 250 g Broccoli | waschen, rüsten, zerkleinern |
| 250 g Blumenkohl | waschen, rüsten, zerkleinern |
| 125 g Pepperoni (g) | waschen, rüsten, schneiden |
| 125 g Lauch | waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten |
| 125 g Tomatenmark | beigeben, kurz mitdünsten |
| 30 g Zucker | beigeben |
| 8.0 dl Sojasauce | beigeben |
| 30 g Ingwer | pressen, beigeben |
| 500 g gehackte Tomaten | beigeben |
| 7.5 dl Kokosmilch | beigeben |
| 4.5 dl Halbrahm | beigeben |
| 2.5 dl Bouillon (flüssig) | beigeben |
| 50 g Maizena | mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist |
| 700 g Pouletgeschnetzeltes | separat anbraten, zu Fleisch-Teil beigeben, Vegiteil separat kochen |
| 1.125 kg Basmatireis | nach Packung kochen, separat servieren |