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 Maisstärke/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