

Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von navajo

Mengen für 34 Personen

1.7 dl Öl	
510 g Zwiebeln	klein schneiden
10.2 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
850 g Rüebli	klein schneiden
850 g Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
850 g Blumenkohl	waschen, rüsten, zerkleinern
425 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
425 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
425 g Tomatenmark	beigeben, kurz mitdünsten
102 g Zucker	beigeben
2.72 Liter Sojasauce	beigeben
102 g Ingwer	pressen, beigeben
1.7 kg gehackte Tomaten	beigeben
2.55 Liter Kokosmilch	beigeben
1.53 Liter Halbrahm	beigeben
8.5 dl Bouillon (flüssig)	beigeben
170 g Maisstärke/Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
2.38 kg Pouletgeschnetzeltes	separat anbraten, zu Fleisch-Teil beigeben, Vegiteil separat kochen
3.825 kg Basmatireis	nach Packung kochen, separat servieren