

Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von Patrick Roos

Mengen für 10 Personen

5.0 cl Öl	
4.0 Stück Zwiebeln	klein schneiden
5.0 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
6.0 Stück Rüebli	klein schneiden
400 g Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
400 g Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
300 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
175 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
100 g Zucker	beigeben
8.0 cl 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
800 g Basmatireis	nach Packung kochen, separat servieren