

Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von navajo

Mengen für 40 Personen

2 dl Öl	
600 g Zwiebeln	klein schneiden
12 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
1.0 kg Rüebli	klein schneiden
1.0 kg Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
1.0 kg Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
500 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
500 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
200 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
120 g Zucker	beigeben
3.2 dl Sojasauce	beigeben
120 g Ingwer	pressen, beigeben
2 kg gehackte Tomaten	beigeben
3 Liter Kokosmilch	beigeben
1.8 Liter Halbrahm	beigeben
1.0 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
200 g Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
2.8 kg Pouletgeschnetzeltes	separat anbraten, zu Fleisch-Teil beigeben, Vegiteil separat kochen
3.2 kg Basmatireis	nach Packung kochen, separat servieren