Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von navajo

Mengen für 45 Personen

2.25 dl Öl	
675 g Zwiebeln	klein schneiden
13.5 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
1.13 kg Rüebli	klein schneiden
1.13 kg Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
1.13 kg Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
563 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
563 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
225 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
135 g Zucker	beigeben
3.6 dl Sojasauce	beigeben
135 g Ingwer	pressen, beigeben
2.25 kg gehackte Tomaten	beigeben
3.38 Liter Kokosmilch	beigeben
2.03 Liter Halbrahm	beigeben
1.13 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
225 g Maisstärke/Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
3.15 kg Pouletgeschnetzeltes	separat anbraten, zu Fleisch-Teil beigeben, Vegiteil separat kochen
3.6 kg Basmatireis	nach Packung kochen, separat servieren