

Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von navajo

Mengen für 53 Personen

2.65 dl Öl	
795 g Zwiebeln	klein schneiden
15.9 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
1.33 kg Rüebli	klein schneiden
1.33 kg Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
1.33 kg Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
663 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
663 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
265 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
159 g Zucker	beigeben
4.24 dl Sojasauce	beigeben
159 g Ingwer	pressen, beigeben
2.65 kg gehackte Tomaten	beigeben
3.97 Liter Kokosmilch	beigeben
2.38 Liter Halbrahm	beigeben
1.33 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
265 g Maisstärke/Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
3.71 kg Pouletgeschnetzeltes	separat anbraten, zu Fleisch-Teil beigeben, Vegiteil separat kochen
4.24 kg Basmatireis	nach Packung kochen, separat servieren