

Curry mit Reis von Raphael Meng

Mengen für 40 Personen

Tofu pressen, danach mit Sojasauce, Tomatenmark, Zucker, wenig Öl und Knoblauch marinieren und 2 Stunden ruhen lassen.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Das Gemüse (auch die Kartoffel) schälen bzw. abwaschen und in Stücke schneiden.

Den Tofu in Maisstärke wenden und scharf anbraten. Tofu zur Seite stellen.

Von der Kokosmilch die Creme abschöpfen und mit der Currypaste im Wok verrühren. Kurz einköcheln bis sich kleine ölige Bläschen bilden.

Als erstes die Kartoffel (längste Garzeit) in den Wok geben, außerdem Zwiebel und Knoblauch dazu. Etwa 5 Min anbraten / köcheln.

Das restliche Gemüse (mit Ausnahme der Erbsen) in den Wok geben und in der Currysauce kurz unter Rühren anbraten. Dann die restliche Kokosmilch beifügen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und auf kleiner Flamme ein paar Minuten köcheln. Mit etwas Limettensaft, Sojasauce und Fischsauce abschmecken, und noch die Erbsen und die Tofu Stücke dazugeben.

Das Curry mit Reis auf Tellern verteilen. Nach Belieben mit Koriander und gehackten Erdnüssen garnieren.

| | |
|-----------------------------|------------|
| 3.2 kg Jasminreis | |
| 4.0 kg Tofu | |
| 2 kg Kartoffeln festkochend | |
| 1.6 kg Rüebli | |
| 1.6 kg Paprika | |
| 16 Stück Zucchini | |
| 2 kg Broccoli | |
| 800 g Erbsen | |
| 3.2 kg Zwiebel | |
| 20 Stück Knoblauchzehen | |
| 2 kg Rote Currypaste | |
| 8.0 Liter Kokosmilch | |
| 1.2 kg Limetten | |
| 4.0 dl Sojasauce | glutenfrei |
| 800 g Erdnüsse (gesalzen) | |