



Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

4.5 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
7.5 dl Öl	in eine große Pfanne geben
2.5 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
75 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
1.5 kg Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
500 g Sellerie	
1.0 kg Blumenkohl	
2 kg Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
625 g Currypaste	gelb
375 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
3.75 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
3 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben