



Gelbes Thaicurry mit Basmatireis von Maribu

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

5.85 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
9.75 dl Öl	in eine große Pfanne geben
3.25 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
97.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
1.95 kg Broccoli	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
650 g Sellerie	
1.3 kg Blumenkohl	
2.6 kg Lauch	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
813 g Currypaste	gelb
488 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
4.875 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
3.9 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben