

# Gemüse Curry von Simon v N

Mengen für 70 Personen

Quelle: <http://www.lecker.de/indisches-gemuese-curry-mit-kartoffeln-6103.html>

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kurkuma

10.5 kg Kartoffeln	waschen, in Würfel schneiden.
8.75 kg Broccoli	putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden... Kartoffeln und Brokkoli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten vorgaben. Danach vorsichtig in einem Sieb abtropfen lassen.
2.1 kg Zucchini (g)	waschen und in dünne Scheiben schneiden.
17.5 Stück Knoblauchzehen	schälen, fein würfeln
1.75 kg Zwiebel	(100g=1Stück) schälen, würfeln
105 g Chilischoten	(5g=1Stück) rote Chilischoten putzen, waschen und in Ringe schneiden.
1.75 kg Paprika	(100g=1Stück) waschen und in Streifen schneiden.
438 g Mandelsplitter	in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.
7 dl Erdnussöl	Öl in einem Topf erhitzen... Zucchini und Kartoffeln unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Brokkoli und Peperoni zufügen und weitere 3 Minuten braten.
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	zum ablöschen
2.8 Liter Kokosmilch	zusammen mit Bouillon ablöschen.
175 g Currypaste	Currypaste untermischen, mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Garam Masala würzen. Ca. 6 Minuten köcheln lassen.  Zum anrichten mit Mandelsplitter bestreuen.