



Gemüse Curry

von Julian Oester

Mengen für 100 Personen

7 kg Basmatireis	Im Salzwasser kochen.
2.5 kg Zucchini (g)	Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Lemongrass halbieren und fein hacken. Bambussprossen abtropfen lassen. Broccoli und Karotten bissfest vorkochen.
2.5 kg Broccoli	
2.5 kg Pepperoni (g)	Das Gemüse anbraten. Sobald das Gemüse gar ist, den Tofu und die Currypaste, das Lemongrass, die Kokosnussmilch und den Bouillon begeben. Abschmecken und das Curry separat mit dem Reis und den Saucen servieren
2.5 kg Rüebli	
2500 kg Chinakohl	Alternativ: 500g/10Pers. Poulet-Geschnetzeltes verkleinern und separat von allen Seiten jeweils 5min goldig anbraten (WICHTIG: innen nicht mehr rot!!)
5 Liter Kokosmilch	
5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 kg Currypaste	gelbe Currypaste (vegan), alternativ: gelbes Curry-Pulver