



# Gemüse Curry

von Julian Oester

Mengen für 32 Personen

2.24 kg Basmatireis	Im Salzwasser kochen.
800 g Zucchini (g)	Das Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Lemongrass halbieren und fein hacken. Bambussprossen abtropfen lassen. Broccoli und Karotten bissfest vorkochen.
800 g Broccoli	
800 g 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
800 g Rüebli	
800 kg Chinakohl	Alternativ: 500g/10Pers. Poulet-Geschnetzeltes verkleinern und separat von allen Seiten jeweils 5min goldig anbraten (WICHTIG: innen nicht mehr rot!!)
1.6 Liter Kokosmilch	
1.6 Liter Bouillon (flüssig)	
640 g Currypaste	gelbe Currypaste (vegan), alternativ: gelbes Curry-Pulver