

Gemüsecurry

von schiggy

Mengen für 53 Personen

Tags: Vegetarisch, Schwierig

2.65 kg Rote Currypaste	
7.95 Liter Kokosmilch	
2.12 Liter Sojasauce	
1.06 kg Shitake Pilze	
1.06 kg Sojasprossen	Bambussprossen (Dose)
5.3 Stück Auberginen	
265 g Basilikum	Thaibasilikum
265 g Koriander	frisch
1.06 kg Rüebli	
1.06 kg Broccoli	
15.9 Stück Pepperoni	alles in mundgerechte Stücke zerkleinern
10.6 Stück Knoblauchzehen	
530 g Mais	Maisköbli
795 g Bohnen	Mungobohnen
4.77 kg Basmatireis	nach Rezept zubereiten

Gemüse in wenig Currypaste und Öl andünsten, Mit Kokosmilch und Rest der Currypaste ablöschen. Köcheln lassen. Pilze, Bambus, Koriander, Basilikum hinzufügen, Mungosprossen dazu, abschmecken und servieren