

Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 150 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

13.5 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
2.25 Liter Öl	in eine große Pfanne geben
15 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
225 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
33.8 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
7.5 kg Zucchini (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
225 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
1.13 kg Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
525 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem Wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
11.3 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
9 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben