Gemüsecurry mit Reis von Dominik Pfeiffer

Mengen für 21 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

1.89 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
3.15 dl Öl	in eine große Pfanne geben
2.1 kg Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
31.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschneiden und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
4.725 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
1.05 kg Zucchetti (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
31.5 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
158 g Tomatenmark	ebenfalls dazugeben und köcheln lassen
73.5 g Mehl	Mehl in einem Becher mit etwa 50ml kaltem wasser klumpenfrei vermischen und mit der Soße einmal aufkochen.
1.575 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüse mit der Brühe ablöschen.
1.26 Liter Kokosmilch	Für die Cremigkeit am Ende zugeben