

Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 25 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz, Kreuzkümel

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