

Gemüsecurry mit Reis

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

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