Gemüsecurry mit Reis von Dominik Pfeiffer

Mengen für 50 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümel

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