

Gemüsecurry mit Reis (a la Timea) von Nadja Mauerhofer

Mengen für 33 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

2.97 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
396 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
49.5 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
1.65 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
726 g Zucchini (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
462 g Erbsen	
396 g Frühlingszwiebeln	
495 g Cashewnüsse	
726 g Bohnen	
990 g Rüebli	
1.155 kg Kartoffeln	
49.5 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
1.65 Liter Bouillon (flüssig)	fond
3.3 Liter Kokosmilch	