

Gemüsecurry mit Reis (a la Timea) von Nadja Mauerhofer

Mengen für 42 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

3.78 kg Basmatireis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
504 g Zwiebel	in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten
63 g Ingwer	reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten
2.1 kg Paprika	in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben
924 g Zucchini (g)	/Zucchini würfeln und zu der Paprika geben
588 g Erbsen	
504 g Frühlingszwiebeln	
630 g Cashewnüsse	
924 g Bohnen	
1.26 kg Rüebli	
1.47 kg Kartoffeln	
63 g Curry	und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben
2.1 Liter Bouillon (flüssig)	fond
4.2 Liter Kokosmilch	