

Gemüsecurry mit Reis und Kichererbsen von Piera

Grolimund

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

| | |
|--------------------------------|---|
| 2.8 kg Langkornreis | Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen |
| 5.25 dl Öl | in eine große Pfanne geben |
| 3.5 kg Zwiebel | in kleine Würfel schneiden und im Öl anbraten |
| 52.5 g Ingwer | reiben oder in kleine Würfelschnitten und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten |
| 1.4 kg Kichererbsen | |
| 700 g Rüebli | in kleine Würfel schneiden und nach 5 min zu den Zwiebeln geben |
| 700 g Spinat | /waschen und zum Curry geben |
| 52.5 g Currypaste | und Salz und Pfeffer zum würzen hinzugeben |
| 263 g Tomatenmark | ebenfalls dazugeben und köcheln lassen |
| 2.625 Liter Bouillon (flüssig) | Gemüse mit der Brühe ablöschen. |
| 2.1 Liter Kokosmilch | Für die Cremigkeit am Ende zugeben |