

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 Würfelschneiden 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