

Indisches Curry

von Florence Bühler

Mengen für 52 Personen

Quelle: Hello Fresh

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer, Paprika, Kreuzkümel, Kurkuma

5.2 cl Öl	
15.6 Stück Zwiebeln	
20.8 Stück Knoblauchzehen	
156 g Curry	Madras Curry
234 g Tomatenmark	
15.6 Stück Bouillonwürfel	1 Würfel = 0.5L
5.2 Liter Kokosmilch	
3.64 kg Tofu	
15.6 Stück Tomaten	
15.6 Stück Pepperoni	
20.8 Stück Rüebli	
1.04 kg Erbsen	
15.6 Stück Auberginen	
3.12 kg Kartoffeln festkochend	
416 g Cashewnüsse	
52 g Koriander	

GEMÜSE: Zwiebeln und Knobli rüsten, Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, Knobli fein hacken. Pepperoni, Auberginen, Rüebli, Tomaten, Kartoffeln waschen, rüsten und in Würfel schneiden.

Öl im Wok erhitzen, Zwiebeln und Knobli andünsten, danach Kartoffeln und Rüebli dazu geben, dann Pepperoni, Auberginen, Erbsen und Tomaten dazugeben und mitdünsten. Tomatenmark und Curry darunter mischen. Mit Bouillon und Kokosmilch ablöschen und 10-15min weiterköcheln.

TOFU: in Pfanne mit Öl anbraten und mit Madras Curry, Salz, Paprika, Kurkuma abschmecken. Dann zum Gemüse geben.

ZUBEHÖR: Cashewkerne ohne Fettzugabe anrösten und auskühlen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken.