

Matar Paneer

von André Marty

Mengen für 27 Personen

3.037 kg Paneer	Paneer in 2 cm grosse Würfel schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, bei 180° (vorgeheizt) 20 Minuten backen.
270 g Tofu	(Alternative für Milch-Allergiker)
540 g Zwiebel	schälen, fein hacken
6.75 Stück Knoblauchzehen	schälen, fein hacken
108 g Ingwer	fein reiben
6.75 EL Öl	ÖL erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten, Knoblauch, Ingwer und Gewürze zugeben, 5 Minuten andünsten
6.75 TL Kurkuma	
6.75 TL Kreuzkümmel	(gemahlen)
5.4 g Garam Masala	(Prise)
2.7 kg gehackte Tomaten	
1.35 kg Erbsen	
1.35 Liter Bouillon (flüssig)	Tomaten, Erbsen und Bouillon zu den Zwiebeln geben, 20 Minuten köcheln lassen
2.7 kg Basmatireis	
54 g Koriander	fein hacken