

Palak Paneer

von Anna Gugger

Mengen für 217 Personen

Quelle: <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/palak-paneer-de>

54.3 Stück Zwiebeln	
54.3 Stück Knoblauchzehen	
434 g Chilischoten	
1.09 kg Ingwer	
543 g Bratbutter	
217 kg Kümmel	
217 g Garam Masala	
543 g Curry	
217 g Paprika	Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Chili schneiden und Tomaten halbieren. Butterschmalz in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Kreuzkümmel, Garam Masala, Currypulver und Paprikapulver für ca. 2 Min. anrösten.
5.43 kg Tomaten	
2.71 kg Tomatenpuree	
543 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
21.7 kg Spinat	
21.7 kg Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.