

Palak Paneer

von Anna Gugger

Mengen für 35 Personen

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

8.75 Stück Zwiebeln	
8.75 Stück Knoblauchzehen	
70 g Chilischoten	
175 g Ingwer	
87.5 g Bratbutter	
35 kg Kümmel	
35 g Garam Masala	
87.5 g Curry	
35 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.
875 g Tomaten	
438 g Tomatenpuree	
87.5 g Bratbutter	Tomaten hinzugeben und mit Tomatensaft und Schmand ablöschen. Für ca. 1 Min. köcheln lassen.
3.5 kg Spinat	
3.5 kg Paneer	Käse und Spinat in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Für ca. 2 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma und Salz abschmecken.