

Thai-Curry (Vegetarisch) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 17 Personen

8.5 cl Öl	
255 g Zwiebeln	klein schneiden
5.1 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
425 g Rüeblli	klein schneiden
425 g Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
425 g Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
213 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
213 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
85 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
51 g Zucker	beigeben
1.36 dl Sojasauce	beigeben
51 g Ingwer	pressen, beigeben
850 g gehackte Tomaten	beigeben
1.27 Liter Kokosmilch	beigeben
7.65 dl Halbrahm	beigeben
4.25 dl Bouillon (flüssig)	beigeben
85 g Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
1.19 kg Kartoffeln festkochend	seperat kochen, beigeben.