

# Thaicurry

von Severin Kalt

Mengen für 30 Personen

1.95 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
15 EL Öl	
450 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
3.75 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
9.0 Stück Pepperoni	
9.0 Stück Zucchini	
1.2 kg Lauch	
1.08 kg Rüebli	
600 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.
36 g Chilischoten	entkernen und in Ringe schneiden, zum Garnieren bereitstellen
300 g Cashewnüsse	Klein hacken, zum Garnieren bereitstellen

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.