

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 19 Personen

1.24 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
9.5 EL Öl	
285 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
2.375 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
5.7 Stück Pepperoni	
5.7 Stück Zucchini	
760 g Lauch	
684 g Rüebli	
380 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

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