

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 22 Personen

1.43 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
11 EL Öl	
330 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
2.75 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
6.6 Stück Pepperoni	
6.6 Stück Zucchini	
880 g Lauch	
792 g Rüebli	
440 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.