

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 25 Personen

1.63 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
12.5 EL Öl	
375 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
3.125 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
7.5 Stück Pepperoni	
7.5 Stück Zucchini	
1.0 kg Lauch	
900 g Rüebli	
500 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.