

# Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 33 Personen

2.14 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
16.5 EL Öl	
495 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
4.125 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
9.9 Stück Pepperoni	
9.9 Stück Zucchini	
1.32 kg Lauch	
1.188 kg Rüebli	
660 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.