

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 35 Personen

2.28 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
17.5 EL Öl	
525 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
4.375 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
10.5 Stück Pepperoni	
10.5 Stück Zucchini	
1.4 kg Lauch	
1.26 kg Rüebli	
700 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.