



# Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 45 Personen

2.92 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
22.5 EL Öl	
675 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.625 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
13.5 Stück Pepperoni	
13.5 Stück Zucchini	
1.8 kg Lauch	
1.62 kg Rüebli	
900 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.