

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.