

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 47 Personen

3.06 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
23.5 EL Öl	
705 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
5.875 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
14.1 Stück Pepperoni	
14.1 Stück Zucchini	
1.88 kg Lauch	
1.692 kg Rüebli	
940 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.