

# 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.