

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 48 Personen

3.12 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
24 EL Öl	
720 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
6.0 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
14.4 Stück Pepperoni	
14.4 Stück Zucchini	
1.92 kg Lauch	
1.728 kg Rüebli	
960 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.