

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 50 Personen

3.25 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
25 EL Öl	
750 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
6.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
15 Stück Pepperoni	
15 Stück Zucchini	
2 kg Lauch	
1.8 kg Rüebli	
1.0 kg Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Nur vegetarisch hier - siehe "Thaicurry-Fleisch" für Pouletzutaten und Rezept.