

Thaicurry

von Dominik Renggli

Mengen für 60 Personen

3.9 kg Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
30 EL Öl	
900 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
7.5 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.
18 Stück Pepperoni	
18 Stück Zucchini	
2.4 kg Lauch	
2.16 kg Rüebli	
1.2 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.