

Thaicurry Aula von Micha M

Mengen für 10 Personen

650 g Basmatireis	Nach Angaben auf Verpackung zubereiten.
5.0 EL Öl	
500 g Bohnen	Vorher in gesalzenem Wasser kochen
3.0 Stück Pepperoni	
400 g Lauch	
360 g Rüebli	
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	In Öl goldgelb braten
200 g Zwiebel	Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Beigeben und 10 Minuten köcheln lassen.
150 g Rote Currypaste	Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen.
1.25 Liter Kokosmilch	Hinzufügen und aufkochen.

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