

Thaicurry für Kinder (Poulet) von Sidi

Mengen für 28 Personen

Sehr kindergerechte Abwandlung vom klassischen Thaicurry

Gewürze: Paprika, Curry mild

| | |
|----------------------|--|
| 8.4 Stück Pepperoni | in feine Streifen schneiden |
| 700 g Broccoli | einzelne Röschen abteilen |
| 14 Stück Rüebli | in feine Streifen schneiden |
| 8.4 Stück Zucchini | in feine Streifen schneiden |
| 2.8 kg Poulet | kurz anbraten. |
| 4.2 Liter Kokosmilch | Das Gemüse kurz anbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen und ca. 7 min köcheln lassen. Das Poulet hinzufügen und ein wenig weiter köcheln lassen. Wenig Bouillon hinzufügen. Mit milden Curry, Paprika und Knoblauchgewürz würzen. |
| 140 g Zucker | hinzufügen |
| 1.96 kg Basmatireis | Nach Angaben auf der Verpackung zubereiten |

Variationen:

Ananas dazu geben. Aubergine oder Blumenkohl anstelle von Peperoni oder Broccoli nehmen. Red oder Green Curry Paste für die Eltern falls sie Schärfe wollen. Bei ganz kleinen Kindern sollte man anstelle von Peperoni eher Blumenkohl, Erbsen und Broccoli nehmen, wegen der Verträglichkeit.