

Thaicurry Gästu

von Gaston Hänni

Mengen für 10 Personen

| | |
|-------------------------|--|
| 650 g Basmatireis | Nach Angaben auf Verpackung zubereiten. |
| 5.0 EL Öl | |
| 1.0 kg Poulet | Im Öl oder fett anbraten |
| 150 g Rote Currypaste | Öl mit Roter Currypaste unter Rühren erhitzen. |
| 200 g Zwiebel | Zwiebel anbraten |
| 1.25 Liter Kokosmilch | Hinzufügen und aufkochen. |
| 3.0 Stück Pepperoni | Alles Gemüse waschen, schälen, und klein schneiden. Begeben und 10 Minuten köcheln lassen. |
| 360 g Rüebli | |
| 300 g Wirz | |
| 250 g Frühlingszwiebeln | |

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