

Thay-Curry (mit Poulet und Reis) von navajo

Mengen für 60 Personen

3 dl Öl	
900 g Zwiebeln	klein schneiden
18 Stück Knoblauchzehen	pressen, mit Zwiebeln andünsten
1.5 kg Rüebli	klein schneiden
1.5 kg Broccoli	waschen, rüsten, zerkleinern
1.5 kg Chinakohl	waschen, rüsten, zerkleinern
750 g Pepperoni (g)	waschen, rüsten, schneiden
750 g Lauch	waschen, schneiden Alles Gemüse mitdünsten
300 g Rote Currypaste	beigeben, kurz mitdünsten
180 g Zucker	beigeben
4.8 dl Sojasauce	beigeben
180 g Ingwer	pressen, beigeben
3 kg gehackte Tomaten	beigeben
4.5 Liter Kokosmilch	beigeben
2.7 Liter Halbrahm	beigeben
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	beigeben
300 g Maisstärke/Maizena	mit wenig kaltem Wasser anrühren, so viel dazugeben bis gewünschte Festigkeit der Sauce erreicht ist
4.2 kg Pouletgeschnetzeltes	separat anbraten, zu Fleisch-Teil beigeben, Vegiteil separat kochen
4.8 kg Basmatireis	nach Packung kochen, separat servieren