

Bami Goreng

von Moritz Kobel

Mengen für 80 Personen

| | |
|-------------------------------|---|
| 400 g Bratbutter | erhitzen |
| 3.6 kg Pouletgeschnetzeltes | |
| 3.6 kg Schweinegeschnetzeltes | mit Poutelgeschnetzeltem anbraten |
| 1.6 kg Zwiebeln | hacken |
| 16 Stück Pepperoni | in Streifen schneiden |
| 16 Stück Knoblauchzehen | hacken |
| 1.6 kg Lauch | fein schneiden |
| 1.6 kg Shitake Pilze | in Scheiben schneiden |
| 1.6 Liter Sambal Oelek | dem Gemüse begeben und dieses dünsten |
| 1.6 Liter Sojasauce | begeben |
| 8.0 Stück Bouillonwürfel | anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren |
| 6.4 kg Nudeln | begeben |
| 800 g Erdnüsse (gesalzen) | |

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen