Bami Goreng HeLa von Severin Studer

Mengen für 35 Personen

175 g Bratbutter	erhitzen
1.58 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.58 kg Schweinegeschnetzeltes	mit Poutelgeschnetzeltem anbraten
700 g Zwiebeln	hacken
7.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
7.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.05 kg Chinakohl	
700 g Rüebli	
175 g Sojasprossen	
700 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
7.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
7.0 dl Sojasauce	beigeben
3.5 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
2.8 kg Nudeln	beigeben
350 g Erdnüsse (gesalzen)	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen