Bami Goreng HeLa von Severin Studer

Mengen für 40 Personen

200 g Bratbutter	erhitzen
1.8 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.8 kg Schweinegeschnetzeltes	mit Poutelgeschnetzeltem anbraten
800 g Zwiebeln	hacken
8.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
8.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.2 kg Chinakohl	
800 g Rüebli	
200 g Sojasprossen	
800 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
8.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
8.0 dl Sojasauce	beigeben
4.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
3.2 kg Nudeln	beigeben
400 g Erdnüsse (gesalzen)	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen