



Bami Goreng mit Rindfleisch StäHo

von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 60 Personen

4.8 kg Nudeln Chinanudeln in siedendem Salzwasser ca 3min al dente kochen, abtropfen, kalt abspülen

1.8 kg Rüebli	Schälen, in dünne, ca 5cm lange Streifen schneiden.
6.0 Stück Pepperoni	Rot, Stückli geschnitten
4.2 kg Pak Choi	In ca 1cm breite Streifen schneiden (kann auch Wirz, Weiss-oder Chinakohl genommen werden)
720 g Frühlingszwiebeln	schräg in Ringe schneiden, Bundzwiebelgrün beiseite stellen
1.5 kg Mungobohnensprossen	gut abspülen
900 g Cashewnüsse	geröstet ohne Butter
6.0 dl Erdnussöl	erwärmen in einer grossen Bratpfanne Rüebli, Peperoni, Pak Choi, Zwiebeln darin ca 5min rührbraten, Bundzwiebelgrün begeben, ca 2min mitrührbraten
6 dl Sojasauce	7.5 EL/ 10 Port begeben, nur noch heiss werden lassen.
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	dazugiessen, aufkochen Mungobohnensprossen und Cashewkerne begeben, umrühren fertig
6.0 dl Erdnussöl	
6.0 kg geschnetztes Rindfleisch	in Öl ca 2min. (portionenweise) rührbraten, herausnehmen