Bami Goreng vegetarisch von Livio Aemmer

Mengen für 30 Personen

Quelle: https://www.kikkoman.ch/rezepte/recipe-detail/r/kikkoman-bami-goreng-vegetarisch/
Gewürze: Chillipulver, Curry mild, Kurkuma

1.2 kg Frische Champignons	Viertel oder Scheiben
900 g Lauch	in feinen Ringen
1.5 kg Rüebli	in feinen Streifen
300 g Zwiebeln	in Ringen
150 g Shitake Pilze	getrocknet und eingeweicht. Besser wären Mu-Err
12 Stück Pepperoni	in Streifen
1.5 dl Öl	
7.5 dl Sojasauce	
4.5 kg Nudeln	
1.5 dl Zitronensaft	
75 g Rohrzucker	
600 g Erdnüsse (gesalzen)	

Champignons, Lauch, Rüebli, Zwiebeln, Mu-Err-Pilze und Peperoni in erhitztem Öl in einer (Kippbrat-) Pfanne anbraten. 100 ml Sojasauce angiessen und unter gelegentlichem Wenden ca. 5-8 Minuten braten. Nudeln untermischen, kurz mit erhitzen und das Bami Goreng mit übriger Sojasauce, Kurkuma, Curry, Chilipulver, Zitronensaft und braunem Zucker abschmecken. Bami Goreng portionsweise anrichten und servieren.