

Bami Goreng vegetarisch

von Livio Aemmer

Mengen für 49 Personen

Quelle: <https://www.kikkoman.ch/rezepte/recipe-detail/r/kikkoman-bami-goreng-vegetarisch/>

Gewürze: Chillipulver, Curry mild, Kurkuma

1.96 kg Frische Champignons	Viertel oder Scheiben
1.47 kg Lauch	in feinen Ringen
2.45 kg Rüebli	in feinen Streifen
490 g Zwiebeln	in Ringen
245 g Shitake Pilze	getrocknet und eingeweicht. Besser wären Mu-Err
19.6 Stück Peperoni	in Streifen
2.45 dl Öl	
1.23 Liter Sojasauce	
7.35 kg Nudeln	
2.45 dl Zitronensaft	
123 g Rohrzucker	
980 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.