Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 35 Personen

175 g Bratbutter	erhitzen
350 g Zwiebeln	hacken
7.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
700 g Rüebli	in Streifen schneiden
7.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
700 g Lauch	fein schneiden
700 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
350 g Erbsen	beifügen
7.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
7.0 dl Sojasauce	beigeben
4.55 kg Nudeln	beigeben
3.5 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
700 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen