

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

200 g Bratbutter	erhitzen
400 g Zwiebeln	hacken
8.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
800 g Rüebli	in Streifen schneiden
8.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
800 g Lauch	fein schneiden
800 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
400 g Erbsen	beifügen
8.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
8.0 dl Sojasauce	begeben
5.2 kg Nudeln	begeben
4.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
800 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen