

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 41 Personen

205 g Bratbutter	erhitzen
410 g Zwiebeln	hacken
8.2 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
820 g Rüebli	in Streifen schneiden
8.2 Stück Knoblauchzehen	hacken
820 g Lauch	fein schneiden
820 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
410 g Erbsen	beifügen
8.2 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
8.2 dl Sojasauce	begeben
5.33 kg Nudeln	begeben
4.1 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
820 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen