Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 50 Personen

250 g Bratbutter	erhitzen
500 g Zwiebeln	hacken
10 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
1.0 kg Rüebli	in Streifen schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.0 kg Lauch	fein schneiden
1.0 kg Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
500 g Erbsen	beifügen
1.0 Liter Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
1.0 Liter Sojasauce	beigeben
6.5 kg Nudeln	beigeben
5.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
1.0 kg Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen