Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 80 Personen

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

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen