Bami-Goreng (Vegi) von Serafin Schoch

Mengen für 43 Personen

Gewürze: Curry mild, Koriander, Pfeffer, Kreuzkümel, Salz

2.15 dl Öl	erhitzen
430 g Zwiebeln	hacken
860 g Rüebli	in Streifen schneiden
8.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
860 g Lauch	fein schneiden
860 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
430 g Erbsen	beifügen
8.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
8.6 dl Sojasauce	beigeben
4.3 kg Nudeln	beigeben
4.3 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen 1h weichgaren
860 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen