

Nasi-Goreng

von Miriam Lehner

Mengen für 48 Personen

Gewürze: Pfeffer, Curry mild, Koriander, Salz

2.4 dl Öl	erhitzen
480 g Zwiebeln	hacken
9.6 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
960 g Rüebli	in Streifen schneiden
9.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
960 g Lauch	fein schneiden
960 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
480 g Erbsen	beifügen
9.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
9.6 dl Sojasauce	begeben
4.8 kg Basmatireis	
4.8 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen 1h weichgaren
960 kg Cashewnüsse	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen