

Nasi-Goreng

von Miriam Lehner

Mengen für 65 Personen

Gewürze: Koriander, Pfeffer, Salz, Curry mild

3.25 dl Öl	erhitzen
650 g Zwiebeln	hacken
13 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
1.3 kg Rüebli	in Streifen schneiden
13 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.3 kg Lauch	fein schneiden
1.3 kg Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
650 g Erbsen	beifügen
1.3 Liter Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
1.3 Liter Sojasauce	begeben
6.5 kg Basmatireis	
6.5 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen 1h weichgaren
1300 kg Cashewnüsse	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen