

# Nasi goreng

von Retu

Mengen für 30 Personen

IN PROGRESS...

2.4 kg Basmatireis	
24 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
600 g Pouletgeschnetzeltes	
3.0 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
240 g Paprika	
300 g Zwiebeln	
15 Stück Knoblauchzehen	
750 g Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
750 g Erbsen	
3.0 Stück Pepperoni	
360 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
18 Stück Eier	Dann die zerklopfen Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
60 g Salz	
60 g Curry	
9.0 dl Sojasauce	
6 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
750 g Erdnüsse (gesalzen)	
375 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und daruntermischen