

# Nasi goreng

von Retu

Mengen für 32 Personen

IN PROGRESS...

2.56 kg Basmatireis	
25.6 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
640 g Pouletgeschnetzeltes	
3.2 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
256 g Paprika	
320 g Zwiebeln	
16 Stück Knoblauchzehen	
800 g Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
800 g Erbsen	
3.2 Stück Pepperoni	
384 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
19.2 Stück Eier	Dann die zerklopfen Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
64 g Salz	
64 g Curry	
9.6 dl Sojasauce	
6.4 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
800 g Erdnüsse (gesalzen)	
400 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und darunter mischen