Nasi goreng von Retu

Mengen für 36 Personen

IN PROGRESS...

2.88 kg Basmatireis	
28.8 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen,bei kleiner Hitze ca.15 Minuten kochen lassen.
720 g Pouletgeschnetzeltes	
3.6 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
288 g Paprika	
360 g Zwiebeln	
18 Stück Knoblauchzehen	
900 g Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
900 g Erbsen	
3.6 Stück Pepperoni	
432 g Lauch	Gemüse schneiden, beigeben und kurz mit braten
21.6 Stück Eier	Dann die zerklopften Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
72 g Salz	
72 g Curry	
1.08 Liter Sojasauce	
7.2 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
900 g Erdnüsse (gesalzen)	
450 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und daruntermischen