

Nasi goreng

von Retu

Mengen für 40 Personen

IN PROGRESS...

3.2 kg Basmatireis	
32 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
800 g Pouletgeschnetzeltes	
4.0 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
320 g Paprika	
400 g Zwiebeln	
20 Stück Knoblauchzehen	
* 2.22 Stück Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
1.0 kg Erbsen	
4.0 Stück Pepperoni	
480 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
24 Stück Eier	Dann die zerklopfen Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
80 g Salz	
80 g Curry	
1.2 Liter Sojasauce	
8 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
1.0 kg Erdnüsse (gesalzen)	
500 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und darunter mischen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g