



Nasi Goreng

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

800 g Basmatireis	
1.86 Liter Wasser	Volumenangabe nur ungefähr >>> Messen: Reis 1:2 Wasser Wasser salzen und auf hoher Hitze zum Kochen bringen, Reis hinzufügen und einmal gut umrühren (nachher nicht mehr!), warten bis es (wieder) kocht und Temperatur leicht runterstellen. Gut, wenn Wasser weg (ca.12-15 min)
150 g Salz	Zum Salzen des Reiswassers. Entspricht knapp mehr als 1/2 TL pro Portion
1.0 dl Olivenöl	Alles Gemüse unterhalb separat anbraten wäge mimimi. Abschmecken (Menge nur Platzhalter)
100 g Zwiebeln	! Saphira !
5.0 Stück Knoblauchzehen	ca. 3g/Zehe --- optional ! Saphira !
180 g Paprika	aka Peperoni uf Schwiizerdütsch (auso nid ds Gwürz)
1.0 Stück Zucchini	Menge je nach Grösse. Sollte so 250 g geben
250 g Erbsen	
120 g Lauch	
12 Stück Eier	Rührei, abschmecken
20 g Curry	
2.0 dl Sojasauce	! Saphira ! (Gluten)
2 dl Sambal Oelek	Separat, het öppe niemer gno letsch Jahr
250 g Erdnüsse ungesalzen	Ohne Fett rösten