Nasi Goreng von Martin Lustenberger

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Curry mild, Ingwer, Pfeffer, Salz, Kurkuma

2.8 kg Langkornreis	Den Reis wie gewohnt im Salzwasser kochen und abkühlen lassen.
1.05 kg Pouletgeschnetzeltes	Das Poulet mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und scharf in einer Pfanne anbraten. Danach auf einem Teller zur Seite stellen.
10.5 Stück Zwiebeln	
17.5 Stück Knoblauchzehen	
21 Stück Rüebli	
10.5 Stück Pepperoni	
875 g Frische Champignons	
3.5 kg Lauch	alles klein schneiden.
3.5 cl Sesamöl	In einen Wok oder eine geeignete Pfanne geben und mit einem Haushaltstuch verreiben. Den Wok auf Temperatur bringen und dann die Zutaten nach und nach dazugeben. Beginnend mit Zwiebeln und Knoblauch, dann Champignons, Möhren und Lauchzwiebeln, Erbsen, Paprika, Reis und zum Schluss das Fleisch.
4.2 dl Sojasauce	
1.05 dl Sambal Oelek	Dann die Gewürze Sojasoße, Currypulver, Ingwer, Kurkuma und Sambal Oelek dazugeben.

evtl. Lauch durch Frühlingszwiebeln ersetzen oder ergänzen.