

# Nasi goreng

von Ruth Hintermeister

Mengen für 43 Personen

IN PROGRESS...

3.01 kg Basmatireis	
4.3 TL Salz	
4.3 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
3.22 kg Pouletgeschnetzeltes	
4.3 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
344 g Paprika	
430 g Zwiebeln	
21.5 Stück Knoblauchzehen	
1.08 kg Erbsen	
1.08 kg Rüebli	
4.3 Stück Pepperoni	
4.3 Stück Pepperoni	rot
516 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
17.2 Stück Eier	Eier mit 2 El Sojasauce und etwas Pfeffer verquirlen, Bratpfanne mit 1 El Oel erhitzen und 2 Omletten backen, erkalten lassen und in feine Streifen schneiden. Am Schluss unter das Gericht mischen
86 g Salz	
86 g Curry	
6.45 dl Sojasauce	
8.6 cl Sambal Oelek	vorsichtig in kleinen Mengen dazugeben, besser zuwenig als zuviel
860 g Erdnüsse (gesalzen)	
538 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten, seperat dazureichen, wer will kann davon darüberstreuen