Nasi goreng von Ruth Hintermeister

Mengen für 60 Personen

IN PROGRESS...

4.2 kg Basmatireis	
6.0 TL Salz	
6.0 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen,bei kleiner Hitze ca.15 Minuten kochen lassen.
4.5 kg Pouletgeschnetzeltes	
6.0 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
480 g Paprika	
600 g Zwiebeln	
30 Stück Knoblauchzehen	
1.5 kg Erbsen	
1.5 kg Rüebli	
6.0 Stück Pepperoni	
6.0 Stück Pepperoni	rot
720 g Lauch	Gemüse schneiden, beigeben und kurz mit braten
24 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
120 g Salz	
120 g Curry	
9 dl Sojasauce	
1.2 dl Sambal Oelek	vorsichtig in kleinen Mengen dazugeben, besser zuwenig als zuviel
1.2 kg Erdnüsse (gesalzen)	
750 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten, seperat dazureichen, wer will kann davon darüberstreuen