Nasi Goreng mit Crevetten von Retu

Mengen für 10 Personen

800 g Basmatireis	
8.0 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen,bei kleiner Hitze ca.15 Minuten kochen lassen.
200 g Pouletgeschnetzeltes	
400 g Krevetten	
1.0 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten Crevetten in den letzten drei Minuten beifügen
80 g Paprika	
100 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
250 g Erbsen	
1.0 Stück Pepperoni	
120 g Lauch	Gemüse schneiden, beigeben und kurz mit braten
6.0 Stück Eier	Dann die zerklopften Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
20 g Salz	
20 g Curry	
3.0 dl Sojasauce	
2 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
25 g Ingwer	
250 g Erdnüsse (gesalzen)	
125 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und daruntermischen