

Nasi Goreng mit Crevetten

von Retu

Mengen für 29 Personen

2.32 kg Basmatireis	
23.2 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
580 g Pouletgeschnetzeltes	
1.16 kg Krevetten	
2.9 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten Crevetten in den letzten drei Minuten beifügen
232 g Paprika	
290 g Zwiebeln	
14.5 Stück Knoblauchzehen	
725 g Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
725 g Erbsen	
2.9 Stück Pepperoni	
348 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
17.4 Stück Eier	Dann die zerklopfen Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
58 g Salz	
58 g Curry	
8.7 dl Sojasauce	
5.8 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
72.5 g Ingwer	
725 g Erdnüsse (gesalzen)	
363 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und daruntermischen