

Nasi Goreng Vegetarisch von Jamaica

Mengen für 25 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 2 kg Basmatireis | |
| 20 Liter Wasser | |
| 50 g Curry | |
| 20 TL Salz | Den Reis im gesalzenen Wasser aufkochen. Curry hinzufügen. Auf niedriger Hitze (mit geschlossenem Deckel) köcheln lassen, bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat. Wenn er dann noch nicht fest ist, mehr Wasser hinzugeben. |
| 625 g Lauch | |
| 12.5 Stück Knoblauchzehen | |
| 2.5 kg Zwiebel | |
| 7.5 Stück Zwiebeln | |
| 12.5 Stück Pepperoni | |
| 7.5 dl Öl | Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min) |
| 12.5 Stück Eier | verklopfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen. |
| 7.5 dl Sojasauce | |
| 5.0 dl Sambal Oelek | abschmecken |