

Nasi Goreng Vegetarisch von Jamaica

Mengen für 30 Personen

2.4 kg Basmatireis	
24 Liter Wasser	
60 g Curry	
24 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.
750 g Lauch	
15 Stück Knoblauchzehen	
3.0 kg Zwiebel	
9.0 Stück Zwiebeln	
15 Stück Pepperoni	
9.0 dl Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
15 Stück Eier	verklopfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
9.0 dl Sojasauce	
6.0 dl Sambal Oelek	abschmecken