

Lagerkochbuch.ch



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