



Nasi Goreng Vegetarisch

von Jamaica

Mengen für 35 Personen

2.8 kg Basmatireis	
28 Liter Wasser	
70 g Curry	
28 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.
875 g Lauch	
17.5 Stück Knoblauchzehen	
3.5 kg Zwiebel	
10.5 Stück Zwiebeln	
17.5 Stück Pepperoni	
1.05 Liter Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
17.5 Stück Eier	verklöpfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
1.05 Liter Sojasauce	
7.0 dl Sambal Oelek	abschmecken