Nasi Goreng Vegetarisch von Jamaica

Mengen für 38 Personen

3.04 kg Basmatireis	
30.4 Liter Wasser	
76 g Curry	
30.4 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.
950 g Lauch	
19 Stück Knoblauchzehen	
3.8 kg Zwiebel	
11.4 Stück Zwiebeln	
19 Stück Pepperoni	
1.14 Liter Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
19 Stück Eier	verklopfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
1.14 Liter Sojasauce	
7.6 dl Sambal Oelek	abschmecken