

# Nasi Goreng Vegetarisch von Jamaica

Mengen für 40 Personen

3.2 kg Basmatireis	
32 Liter Wasser	
80 g Curry	
32 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.
1.0 kg Lauch	
20 Stück Knoblauchzehen	
4.0 kg Zwiebel	
12 Stück Zwiebeln	
20 Stück Pepperoni	
1.2 Liter Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
20 Stück Eier	verklopfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
1.2 Liter Sojasauce	
8.0 dl Sambal Oelek	abschmecken