

Nasigoreng von Wiff

Mengen für 27 Personen

Indonesisches Reisgericht

Tags: enthält Pilze, Vegetarisch

| | |
|-----------------------------|---|
| 2.025 kg Basmatireis | Zubereiten gemäss Angaben auf Pack. |
| 1.08 kg Frische Champignons | in Scheiben schneiden |
| 675 g Zwiebel | eigentlich Bundzwiebeln, davon 5 Stück |
| 473 g Rüebli | In feine Streifen schneiden |
| 473 g Lauch | In feine Streifen schneiden |
| 473 g Sellerie | In feine Streifen schneiden |
| 13.5 Stück Knoblauchzehen | in Scheibchen schneiden |
| 1.35 dl Erdnussöl | In Pfanne erhitzen, Gemüse rührbraten |
| 2.03 dl Sojasauce | mit Austernsauce vermischen |
| 4.05 cl Sambal Oelek | zu Sojasauce dazugeben. Reis und Sojasauce zum Gemüse dazugeben, alles kurz rührbraten |

Mit Zitronengras verfeinern (ca. 4-5 Stück dazuhacken)