

Nasigoreng

von Sara Nyffeler

Mengen für 33 Personen

Quelle: <https://www.bettybossi.ch/de/rezepte/rezept/nasigoreng-10003413/>

2.64 kg Basmatireis	oder wenn zu viele Nudeln vom Vortag, dann diese nehmen
3.71 Liter Wasser	Reis in einem Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.
3.3 kg Frühlingszwiebeln	3 Bund
2.14 kg Gemüse nach Wahl	Zwiebel in Streifen, Grün in Ringe schneiden, Grün beiseite stellen. Rüeblischälen, in Stücke schneiden, Erbsli antauen.
3.3 kg Räuchertofu	Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tofu anbraten, herausnehmen.
2.14 kg Mungobohnensprossen	Evtl. wenig Öl in dieselbe Pfanne geben. Rüeblisch ca. 8 Min. rührbraten, Zwiebelstreifen, Erbsli und Sprossen begeben, ca. 2 Min. mitrührbraten.
8.25 kg Fleischboullion	2.5 dl
3.3 dl Sojasauce	10 EL
4.125 cl Sambal Oelek	1.25 TL
Boullion, Sojasauce und Sambal Oelek mit dem Reis, dem Poulet und dem Schinken begeben, mischen, nur noch heiss werden lassen. Nasigoreng anrichten, beiseite gestelltes Zwiebelgrün darüberstreuen.	