

Bami Goreng

von Nanya

Mengen für 30 Personen

150 g Bratbutter	Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Das ganze Gemüse waschen. Die Peperoni in Würfel, den Chinakohl in Streifen schneiden. Die Karotten schälen, halbieren und ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
2.4 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.35 kg Tofu	Nudeln kochen. Mit Butter Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Das Poulet/Tofu anbraten und würzen. Als erstes die Karotten begeben und ca. fünf Minuten mitdünsten. Dann das restliche Gemüse begeben und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Nudeln dazugeben und vermischen. Mit den Saucen und den Gewürzen vermengen.
600 g Zwiebeln	
9.0 Stück Knoblauchzehen	
6.0 Stück Pepperoni	
600 g Chinakohl	
600 g Pilze	
450 g Rüebli	
150 g Sojasprossen	
0.00 dl Sambal Oelek	SWEET AND SOUR SOSSE
6.0 dl Sojasauce	
3 kg Nudeln	begeben
300 g Erdnüsse (gesalzen)	Mit Erdnüssen garnieren.

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen

Asiatische Nudeln verwenden