

Bami Goreng

von Jörg Bertschi

Mengen für 10 Personen

| | |
|----------------------------|--|
| 50 g Bratbutter | erhitzen |
| 800 g Pouletgeschnetzeltes | |
| 200 g Zwiebeln | hacken |
| 2.0 Stück Pepperoni | in Streifen schneiden |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | hacken |
| 200 g Lauch | fein schneiden |
| 2.0 dl Sojasauce | beigeben |
| 1.0 Stück Bouillonwürfel | anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren |
| 800 g Nudeln | beigeben |
| 80 g Cashewnüsse | |
| 80 g Currypaste | |
| 50 g Shitake Pilze | Für Leiter separat |

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen