

Bami Goreng HeLa von Severin Studer

Mengen für 10 Personen

50 g Bratbutter	erhitzen
450 g Pouletgeschnetzeltes	
450 g Schweinegeschnetzeltes	mit Poutelgeschnetzeltem anbraten
200 g Zwiebeln	hacken
2.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
2.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
300 g Chinakohl	
200 g Rüebli	
50 g Sojasprossen	
200 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
2.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
2.0 dl Sojasauce	begeben
1.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
800 g Nudeln	begeben
100 g Erdnüsse (gesalzen)	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen