

Bami Goreng HeLa von Severin Studer

Mengen für 50 Personen

250 g Bratbutter	erhitzen
2.25 kg Pouletgeschnetzeltes	
2.25 kg Schweinegeschnetzeltes	mit Poutelgeschnetzeltem anbraten
1.0 kg Zwiebeln	hacken
10 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
10 Stück Knoblauchzehen	hacken
1.5 kg Chinakohl	
1.0 kg Rüebli	
250 g Sojasprossen	
1.0 kg Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
1.0 Liter Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
1.0 Liter Sojasauce	begeben
5.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
4 kg Nudeln	begeben
500 g Erdnüsse (gesalzen)	

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen