

Bami Goreng Nudelgericht von maurice stofer

Mengen für 28 Personen

2.1 kg Nudeln	Chinesische Nudeln im Wasser kochen gemäss Packung
700 g Broccoli	wenn nötig waschen rüsten, in feine Streifen oder Würfel schneiden, in Schüssel geben.
700 g Rüebli	
700 g Chinakohl	
5.6 Stück Pepperoni	
560 g Frühlingszwiebeln	waschen, rüsten, in feine Ringe schneiden begeben
14 Stück Knoblauchzehen	mit Knoblauchpresse dazupressen
28 g Ingwer	waschen, mit Zitronenraffel dazuraffeln, beiseitestellen. ca. 2.5 cm
14 EL Öl	in grosser Bratpfanne auf grösster Stufe erhitzen
1.4 kg Pouletgeschnetzeltes	Vegi Alternative begeben, auf grösster Stufe zurückschalten, mit Bratschaufel rundum anbraten Zeit 5 Min.
0.00 kg Gemüse nach Wahl	Vorbereitetes Gemüse begeben, mit 2 Bratschaufeln unter Rühren dünsten Zeit ca. 5 Min
2.1 dl Sojasauce	vorbereitete Chinesische Nudeln, Sojasauce Curry, Salz, Sambal Oelek begeben, Mischen auf mittlere Stufe zurückschalten, kurz braten.
140 g Curry	=10 TL
7.0 TL Salz	
1.75 cl Sambal Oelek	=1.25 TL