

Bami Goreng Nudelgericht von maurice stofer

Mengen für 35 Personen

2.63 kg Nudeln	Chinesische Nudeln im Wasser kochen gemäss Packung
875 g Broccoli	wenn nötig waschen rüsten, in feine Streifen oder Würfel schneiden, in Schüssel geben.
875 g Rüebli	
875 g Chinakohl	
7.0 Stück Pepperoni	
700 g Frühlingszwiebeln	waschen, rüsten, in feine Ringe schneiden begeben
17.5 Stück Knoblauchzehen	mit Knoblauchpresse dazupressen
35 g Ingwer	waschen, mit Zitronenraffel dazuraffeln, beiseitestellen. ca. 2.5 cm
17.5 EL Öl	in grosser Bratpfanne auf grösster Stufe erhitzen
1.75 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
2.63 dl Sojasauce	vorbereitete Chinesische Nudeln, Sojasauce Curry, Salz, Sambal Oelek begeben, Mischen auf mittlere Stufe zurückschalten, kurz braten.
175 g Curry	=10 TL
8.75 TL Salz	
2.19 cl Sambal Oelek	=1.25 TL