

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 28 Personen

140 g Bratbutter	erhitzen
280 g Zwiebeln	hacken
5.6 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
560 g Rüebli	in Streifen schneiden
5.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
560 g Lauch	fein schneiden
560 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
280 g Erbsen	beifügen
5.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
5.6 dl Sojasauce	begeben
3.64 kg Nudeln	begeben
2.8 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
560 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen