

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

150 g Bratbutter	erhitzen
300 g Zwiebeln	hacken
6.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
600 g Rüebli	in Streifen schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
600 g Lauch	fein schneiden
600 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
300 g Erbsen	beifügen
6.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
6.0 dl Sojasauce	begeben
3.9 kg Nudeln	begeben
3.0 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
600 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen