

Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 45 Personen

225 g Bratbutter	erhitzen
450 g Zwiebeln	hacken
9.0 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
900 g Rüebli	in Streifen schneiden
9.0 Stück Knoblauchzehen	hacken
900 g Lauch	fein schneiden
900 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
450 g Erbsen	beifügen
9.0 dl Sambal Oelek	dem Gemüse begeben und dieses dünsten
9.0 dl Sojasauce	begeben
5.85 kg Nudeln	begeben
4.5 Stück Bouillonwürfel	anrühren und begeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
900 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen