Bami-Goreng (Vegi) von Moritz Kobel

Mengen für 48 Personen

240 g Bratbutter	erhitzen
480 g Zwiebeln	hacken
9.6 Stück Pepperoni	in Streifen schneiden
960 g Rüebli	in Streifen schneiden
9.6 Stück Knoblauchzehen	hacken
960 g Lauch	fein schneiden
960 g Shitake Pilze	in Scheiben schneiden
480 g Erbsen	beifügen
9.6 dl Sambal Oelek	dem Gemüse beigeben und dieses dünsten
9.6 dl Sojasauce	beigeben
6.24 kg Nudeln	beigeben
4.8 Stück Bouillonwürfel	anrühren und beigeben alles Zusammen (Fleisch und Gemüse) 1h weichgaren
960 g Erdnüsse (gesalzen)	verfeinern

mit Pfeffer, Curry, Salz, Koriander würzen