

# Nasi goreng

von Retu

Mengen für 10 Personen

IN PROGRESS...

800 g Basmatireis	
8.0 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
200 g Pouletgeschnetzeltes	
1.0 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
80 g Paprika	
100 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
250 g Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
250 g Erbsen	
1.0 Stück Pepperoni	
120 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
6.0 Stück Eier	Dann die zerklopfen Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
20 g Salz	
20 g Curry	
3.0 dl Sojasauce	
2 dl Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
250 g Erdnüsse (gesalzen)	
125 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und daruntermischen