

Nasi goreng

von Retu

Mengen für 53 Personen

IN PROGRESS...

4.24 kg Basmatireis	
42.4 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
1.06 kg Pouletgeschneitzertes	
5.3 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
424 g Paprika	
530 g Zwiebeln	
26.5 Stück Knoblauchzehen	
1.33 kg Gurken	Gurke längs vierteln und in Stäbchen schneiden
1.33 kg Erbsen	
5.3 Stück Pepperoni	
636 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
31.8 Stück Eier	Dann die zerklopfen Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen
106 g Salz	
106 g Curry	
1.59 Liter Sojasauce	
1.06 Liter Sambal Oelek	Mit den Gewürzen abschmecken
1.33 kg Erdnüsse (gesalzen)	
663 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten und daruntermischen