



# Nasi Goreng

von Florence Bühler

Mengen für 44 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17595/nasi-goreng?startAuto1=0&menge=10>

<https://www.chefkoch.de/rezepte/637621164609097/Vegetarisches-Nasi-Goreng.html?portionen=10>

22 Stück Rüebli
1.32 kg Erbsen
17.6 g Frühlingszwiebeln
13.2 Stück Pepperoni
8.8 g Lauch
3.3 kg Langkornreis
4.4 cl Sesamöl
22 Stück Eier
17.6 Stück Zwiebeln
17.6 Stück Knoblauchzehen
8.8 cl Sambal Oelek
4.4 cl Sojasauce
880 g Erdnüsse (gesalzen)

Den Reis kochen und beiseite stellen.

Das Gemüse waschen und putzen und in gleich große Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

Die Eier mit Sambal Oelek und Ketjap Manis verquirlen. 2 EL Erdnussöl in einem Wok erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin 2-3 Min. anbraten. Papperoni, Karotten, Frühlingszwiebeln und Lauch dazugeben und weitere 2 Min. braten.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und den Reis darin anbraten. Das Gemüse dazugeben und mit der Eimischung übergießen. Salzen und pfeffern und sofort servieren.