

Nasi Goreng Vegetarisch

von Barbara Zimmermann

Mengen für 10 Personen

800 g Basmatireis	
8.0 Liter Wasser	
20 g Curry	
8.0 TL Salz	Den Reis im gesalzenen Wasser aufkochen. Curry hinzufügen. Auf niedriger Hitze (mit geschlossenem Deckel) köcheln lassen, bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat. Wenn er dann noch nicht fest ist, mehr Wasser hinzugeben.
250 g Lauch	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Zwiebel	
3.0 kg Frühlingszwiebeln	
5.0 Stück Pepperoni	
3.0 dl Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
5.0 Stück Eier	verklopfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
3.0 dl Sojasauce	
2.0 dl Sambal Oelek	abschmecken
500 g Erdnüsse ungesalzen	