



Nasi Goreng Vegetarisch_v2

von Chuchi Team

Mengen für 10 Personen

800 g Basmatireis	
8.0 Liter Wasser	
15 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	
250 g Rüebli	
3.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Pepperoni	
3.0 dl Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
3.0 dl Sojasauce	
2.0 cl Sambal Oelek	abschmecken