

Nasigoreng

von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Indonesisches Reisgericht

Tags: Vegetarisch

3.75 kg Langkornreis	Gekocht
1.25 kg Zwiebeln	
875 g Rüebli	In feine Streifen schneiden
875 g Frühlingszwiebeln	In feine Streifen schneiden
12.5 Stück Knoblauchzehen	in Scheibchen schneiden Oel erhitzen und mit Gemüse andünsten
875 g Erbsen	Dose oder TK dazu geben
25 Stück Eier	Verquirlt, gegen Ende mitbraten
3.75 dl Sojasauce	
7.5 cl Sambal Oelek	mit Sojasauce mischen Reis und Sojasauce zum Gemüse dazugeben, alles kurz rührbraten
350 g Erdnüsse (gesalzen)	als Topping; evtl. auch Koriander