

vegetarische Ramen von Ronja Nidecker

Mengen für 90 Personen

90 Stück Eier	Eier ca. 6 Minuten wachweich kochen und beiseitestellen. Möchten Sie das Rezept vegan zubereiten, lassen Sie diesen Schritt aus
1.8 kg Frühlingszwiebeln	ca. 2 Bund a 10 pers. waschen und in Ringe schneiden
4.5 kg Pak Choi	ca. 5 stk. a 10 personen 1 stk = 100g Pak Choi waschen, vierteln oder klein Schneiden. In einer grossen bratpfanne öl erhitzen und Knoblauch und etwa Inger hineingeben. Pakchoi hinzugeben und anbraten mit etwas sojasaucade und Ahornsirup/ oder Agavedicksaft ablöschen. Allenfalls auch noch wasser hinzugeben.
4.5 dl Ahornsirup	
3.6 kg Mais	Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2.25 kg Pilze	Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden
450 g Chilischoten	2-3 für die die es gerne scharf mögen
72 Stück Knoblauchzehen	Für die Suppe Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
900 g Ingwer	Ingwer schälen und fein schneiden.
1.8 kg Frühlingszwiebeln	Für die Suppe Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
1.08 Liter Sesamöl	
1.08 Liter Sojasauce	
36 Liter Bouillon (flüssig)	
4.5 kg Nudeln	ramen nudeln (ca. 50g pro Person)