

Fried Rice

von Linus Ackermann

Mengen für 24 Personen

1.8 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
2.64 Liter Wasser	Wasser mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, auf einem Blech verteilen, auskühlen.
2.4 cl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
24 g Salz	
24 g Pfeffer	
2.4 dl Erdnussöl	
960 g Zwiebel	Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reissessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis
720 g Rüeblli	
720 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
480 g Mais	
960 g Erbsen	dazugeben
24 g Salz	würzen
24 g Pfeffer	würzen
2.4 dl Sojasauce	würzen
12 Stück Eier	
2.4 g Hot Mex Sauce	Sweet and Sour