

Fried Rice (Vegetarisch) von Julija Jurusava

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

750 g Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
1.1 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.
2.5 dl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
1.0 dl Sesamöl	
5.0 Stück Eier	Reis mit 2 TL Sesamöl vermischen und würzen, etwas Öl in die Pfanne geben, Eier hineingießen, anbraten bis Rühreikonsistenz erreicht, herausnehmen
10 g Salz	
10 g Pfeffer	
1.0 dl Erdnussöl	
400 g Zwiebel	Gemüse beugeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reissessig beugeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis
300 g Rüeblli	
300 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
200 g Mais	
400 g Erbsen	dazugeben
10 g Salz	würzen
100 g Erdnüsse (gesalzen)	klein hacken und als Topping anbieten
10 g Pfeffer	würzen
1.0 dl Sojasauce	würzen