

# Fried Rice (Vegetarisch) von Julija Jurusava

Mengen für 40 Personen

Tags: Vegetarisch

3.0 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
4.4 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.
1.0 Liter Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
4.0 dl Sesamöl	
20 Stück Eier	Reis mit 2 TL Sesamöl vermischen und würzen, etwas Öl in die Pfanne geben, Eier hineingießen, anbraten bis Rühreikonsistenz erreicht, herausnehmen
40 g Salz	
40 g Pfeffer	
4.0 dl Erdnussöl	
1.6 kg 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
1.2 kg Rüebli	
1.2 kg Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
800 g Mais	
1.6 kg Erbsen	dazugeben
40 g Salz	würzen
400 g Erdnüsse (gesalzen)	klein hacken und als Topping anbieten
40 g Pfeffer	würzen
4.0 dl Sojasauce	würzen