

Fried Rice (Vegetarisch) von Mathilda Zubek

Mengen für 15 Personen

| | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.125 kg Basmatireis | Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. |
| 1.65 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. |
| 1.5 cl Erdnussöl | Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen. |
| 15 g Salz | |
| 15 g Pfeffer | |
| 1.5 dl Erdnussöl | |
| 600 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 |
| 450 g Rüeblli | |
| 450 g Pepperoni (g) | In Stücke schneiden und dazugeben. |
| 300 g Mais | |
| 600 g Erbsen | dazugeben |
| 15 g Salz | würzen |
| 15 g Pfeffer | würzen |
| 1.5 dl Sojasauce | würzen |