

## 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