Fried Rice (Vegetarisch) von Mathilda Zubek

Mengen für 45 Personen

3.375 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
4.95 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.
4.5 cl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
45 g Salz	
45 g Pfeffer	
4.5 dl Erdnussöl	
1.8 kg Zwiebel	Gemüse beigeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reisessig beigeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis
1.35 kg Rüebli	
1.35 kg Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
900 g Mais	
1.8 kg Erbsen	dazugeben
45 g Salz	würzen
45 g Pfeffer	würzen
4.5 dl Sojasauce	würzen