

# Fried Rice (Vegetarisch) von Julian Oester

Mengen für 120 Personen

|                      |  |
|----------------------|--|
| 9.0 kg Basmatireis   | Reis:<br>Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen,<br>bis dieses klar ist, gut abtropfen.   |
| 13.2 Liter Wasser    | Wasser mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen,<br>zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei<br>Deckel nie abheben.<br>Reis mit einer Gabel lockern, auf einem Blech verteilen, auskühlen. |
| 3 Liter Erdnussöl    | Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen.<br>Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.   |
| 120 g Salz           |  |
| 120 g Pfeffer        |  |
| 1.2 Liter Erdnussöl  |  |
| 4.8 kg Zwiebel       | Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und<br>Reisessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei<br>und Erdnüsse auf dem Reis   |
| 60 Stück Eier        |  |
| 6 kg Rüebli          | In kleine stücke schneiden, dazugeben  |
| 3.6 kg Pepperoni (g) | In Stücke schneiden und dazugeben.   |
| 4.8 kg Erbsen        | dazugeben  |
| 6 kg Chinakohl       | in Stücke schreiben, dazugeben   |
| 120 g Salz           | würzen   |
| 120 g Pfeffer        | würzen   |
| 1.2 Liter Sojasauce  | würzen   |