

# Fried Rice (Vegetarisch) von Julian Oester

Mengen für 32 Personen

2.4 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
3.52 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.
8.0 dl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
32 g Salz	
32 g Pfeffer	
3.2 dl Erdnussöl	
1.28 kg Zwiebel	Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reisessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis
16 Stück Eier	
1.6 kg Rüebli	In kleine stücke schneiden, dazugeben
960 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
1.28 kg Erbsen	dazugeben
1.6 kg Chinakohl	in Stücke schreiben, dazugeben
32 g Salz	würzen
32 g Pfeffer	würzen
3.2 dl Sojasauce	würzen