

Fried Rice (Vegetarisch) von yara wieland

Mengen für 37 Personen

2.775 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
4.07 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.
3.7 cl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
37 g Salz	
37 g Pfeffer	
3.7 dl Erdnussöl	
1.48 kg Zwiebel	Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reissessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren.
185 g Ingwer	
14.8 g Chilischoten	Stück, nicht g. Menge an Schärfe anpassen.
18.5 Stück Knoblauchzehen	
1.11 kg Rüebli	
1.11 kg Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
925 g Erbsen	
37 Stück Eier	Rührei, Erdnüsse und Sesamsamen auf dem Reis.
370 g Erdnüsse (gesalzen)	nach belieben
3.7 g Sesamsamen	nach belieben
37 g Salz	würzen
37 g Pfeffer	würzen
3.7 dl Sojasauce	würzen