Fried Rice (Vegetarisch) von Mathilda Zubek

Mengen für 10 Personen

750 g Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
1.1 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.
2.5 dl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
10 g Salz	
10 g Pfeffer	
1.0 dl Erdnussöl	
400 g 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
300 g Rüebli	
300 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
200 g Mais	
400 g Erbsen	dazugeben
10 g Salz	würzen
10 g Pfeffer	würzen
1.0 dl Sojasauce	würzen