

Fried Rice (Vegetarisch) von Annabella

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/14050/fried-rice?startAuto1=0>

Gewürze: Pfeffer, Salz

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.
3.5 cl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
5.0 Stück Eier	Rührei Eier mit Sesamöl verrühren, würzen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben, Eier hineingießen, hin- und herschieben, bis die Eimasse gestockt ist, herausnehmen.
4 cl Sesamöl	
100 g Frühlingszwiebeln	2.5 Stk. Frühlingszwiebeln / 10 Personen Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reissessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis verteilen.
5.0 Stück Rüebl	In kleine stücke schneiden
2.5 Stück Pepperoni	In Stücke schneiden und dazugeben.
400 g Erbsen	dazugeben
500 g Chinakohl	in feinen Streifen
100 g Erdnüsse (gesalzen)	grob gehackt
1.5 dl Sojasauce	würzen
1.0 g Coupe Dänemark Sauce	10ml Reissessig