

Gemüsereispfanne mit Erdnusssoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 35 Personen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

3.15 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
5.25 cl Olivenöl	In eine große Pfanne geben
1.05 kg Zwiebel	Würfeln und in die heiße Pfanne geben
10.5 Stück Knoblauchzehen	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
17.5 g Ingwer	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
700 g Rüebli	Mohrrüben/Karotten würfeln und zu den Zwiebeln geben
700 g Paprika	in Würfel schneiden und zum Gemüse geben
700 g Zucchini (g)	kleinschneiden und zu dem Gemüse geben.
700 g Broccoli	In etwa 3cm große Stücke/Röschen schneiden und in einem separaten Topf ca 7 min in sprudelndem Salzwasser kochen, sodass der Broccoli noch bissfest ist. Am Ende zu der Gemüsepfanne geben.
3.5 dl Bouillon (flüssig)	Gemüse nach ca 10 min mit Brühe abkochen und noch 5min kochen lassen und am Ende zugeben und mit der Erdnussbutter noch einmal aufkochen
525 g Erdnussbutter	Erdnussbutter am Ende zu dem Gericht geben, für eine sämige Soße
21 g Salz	Nach und nach zugeben, bis gute Würzigkeit erreicht.