

## Grillade Reissalat von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

2.7 kg Wildreis	
8.1 Liter Bouillon (flüssig)	
13.5 Stück Pepperoni	in verschiedenen Farben, klein gewürfelt
5.4 dl Essig	
5.4 dl Öl	
5.4 g Salz	
5.4 g Pfeffer	
5.4 Stück Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden

Bouillon aufkochen. Reis zugeben, offen 18-20 Minuten kochen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Reis abkühlen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

Kurz vor dem Servieren Reis, Gemüse, Zwiebeln sorgfältig mit der Sauce mischen.