

Poulet Sweet & Sour

von Joel Etter

Mengen für 60 Personen

| | |
|-----------------------------|--|
| 420 g Maizena | |
| 6.0 dl Essig | |
| 1.2 dl Sojasauce | |
| 1.2 dl Öl | |
| 4.8 kg Pouletgeschnetzeltes | Maizena, Reisessig, Sojasauce und Sesamöl in einer Schüssel verrühren, Poulet daruntermischen, zugedeckt beiseite stellen. |
| 420 g Frühlingszwiebeln | |
| 4.8 kg Ananas | Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, Grün beiseite stellen. Ananas schälen, Strunk entfernen, in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. |
| 3 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 420 g Rohrzucker | |
| 300 g Ketchup | Öl im Wok oder einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet portionenweise je ca. 2 Min. rührbraten. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. In derselben Pfanne evtl. nochmals etwas Öl begeben, heiss werden lassen. Bundzwiebeln ca. 1 Min. rührbraten. Ananas begeben, ca. 3 Min. weiterrührbraten. Bouillon, Zucker und Ketchup verrühren, dazugiessen. Poulet wiederbegeben, aufkochen, ca. 3 Min. köcheln. Beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüberstreuen. |
| 3.6 kg Basmatireis | |