Egg fried rice SCF2025 von Simon Bernhard

Mengen für 10 Personen

Rezept für 70 Personen

7.0 kg Jasminreis	optimalerweise am Vortag zubereitet
140 Stück Eier	
7.0 kg Tofu	allenfalls mit etwas Räuchertofu mischen
5.5 kg Rüebli	
3.0 kg Erbsen	TK?
1.0 kg Frühlingszwiebeln	7 Bündel
20 Stück Knoblauchzehen	
5 dl Öl	hoch erhitzbar
2 dl Sesamöl	
8 dl Sojasauce	
1.0 g Salz	zum Abschmecken
1.0 g Pfeffer	zum Abschmecken
1.0 g Paprika	nach Belieben
1.0 g Chilipulver	nach Belieben

Zubereitung:

1. Reis am Vortag kochen und kalt lagern.
2. Tofu würfeln und in Öl knusprig anbraten.
3. Eier in mehreren Portionen zu Rührei braten.
4. Gemüse klein schneiden und in Woks anbraten.
5. Reis zugeben, gut durchbraten.
6. Eier und Tofu unterheben, mit Sojasauce, Sesamöl, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.