

Egg Fried Rice (vegi) von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 35 Personen

2.45 kg Basmatireis	AM TAG VORHER ohne Salz kochen. Nach Möglichkeit flach ausbreiten (z.B. Backblech) und kühl trocknen lassen.
42 Stück Knoblauchzehen	
7.0 ml Sambal Oelek	
35 g Chilischoten	nach Belieben
350 g Frühlingszwiebeln	(ca. 5 Stück) weisser Teil mit den Chillies und Knoblauch fein hacken.
17.5 EL Öl	Im Wok (oder grosse Bratpfanne) stark erhitzen. Chillies, Knoblauch und gehackte Frühlingszwiebeln zugeben, kurz andünsten.
2.45 kg Gemüse nach Wahl	Empfehlung: Erbsen. Dazugeben und kurz anbraten bis das Gemüse warm ist und (je nach Sorte) leicht goldbraun. Dann in der Mitte der Pfanne eine kleine Mulde formen.
35 Stück Eier	In einer schüssel vermischen und bei tiefer Hitze in die vorbereitete Mulde geben. Leicht rühren, und sobald es etwas eindickt, mit dem Gemüse in der Pfanne vermischen. So etwas weiter rühren, bis das Ei fest ist, dann wieder eine Mulde Formen.
17.5 EL Öl	In die Mulde geben und wieder stark erhitzen. Reis in die Mulde geben und ohne Rühren heiss anbraten. Mit dem Gemüse vermischen.
3.5 TL Salz	
35 g Pfeffer	
8.75 dl Sojasauce	würzen, dann Sojasauce dem Rand entlang dazugeben und etwas auskochen lassen. Grünen Teil der Frühlingszwiebeln fein schneiden und reinmischen, dann sofort servieren.