

## Fried Rice von Luzi Aregger

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021\\_DIVE\\_42/fried-rice/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2021_DIVE_42/fried-rice/)

Gewürze: Curry mild, Kardamon, Chillipulver

5.0 Stück Eier
3.0 dl Milch
500 g Erbsen
500 g Rüebli
500 g Lauch
2.5 Stück Knoblauchzehen
2.5 kg Zwiebel
500 g Basmatireis
1.5 dl Sojasauce
75 g Erdnüsse ungesalzen

- 1.) Rührei: Eier, Milch/Rahm und Salz verrühren. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne warm werden lassen. Eimasse dazugeben, etwas stocken lassen. Mit einer Kelle sanft von aussen zur Mitte hin leicht verrühren, weiter stocken lassen. Beiseitestellen.
- 2.) Gemüse in derselben Pfanne in heisser Bratbutter knackig garen, Knoblauch kurz mitdünsten. Beiseitestellen.
- 3.) Reis: Zwiebel in derselben Pfanne in heisser Bratbutter kurz andünsten. Reis begeben, bei hoher Hitze kräftig anbraten. Rührei und Gemüse beifügen.
- 4.) Fertigstellen: Sojasauce, Essig, Kräuter und Gewürz nach Belieben beimischen. Abschmecken, anrichten, mit Erdnüssen bestreuen.