

## Fried Rice von Remo Birrer

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/14050/fried-rice?startAuto1=4&menge=10>

Gewürze: Salz, Pfeffer

750 g Jasminreis	
5 cl Erdnussöl	
8.0 Stück Eier	
5 cl Sesamöl	
600 g Frühlingszwiebeln	Bundzwiebel mit dem Grün, in feinen Ringen
400 g Erbsen	tiefgekühlte Erbsli, angetaut
500 g Chinakohl	in feinen Streifen
500 g Rüebli	in Würfeli
2.0 Stück Pepperoni	in Würfeli
1.5 dl Sojasauce	
150 g Erdnüsse (gesalzen)	grob gehackt

### Reis kochen

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, auf einem Blech verteilen, auskühlen.

### Fried Rice

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.

### Rührei

Eier mit Sesamöl verrühren, würzen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben, Eier hineingiessen, hin- und herschieben, bis die Eimasse gestockt ist, herausnehmen.

### Gemüse

Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reissessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis verteilen.