

# Fried Rice

von Marcel Dörig

Mengen für 10 Personen

750 g Wildreis	Wasser mit dem Reis in eine Pfanne geben, aufkochen.
1.0 Liter Wasser	
1.0 ml Erdnussöl	Wenig Öl in die beschichtete Pfanne geben. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. unter ständigem rühren, herausnehmen.
5.0 Stück Eier	Rührei Eier mit Sesamöl verrühren, würzen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben, Eier hineingiessen, hin- und herschieben, bis die Eimasse gestockt ist, herausnehmen.
1.0 ml Sesamöl	
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	nach Geschmack
1.0 ml Erdnussöl	
1.0 ml Sesamöl	Gemüse Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reisessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis verteilen.
2.0 Stück Zwiebeln	
375 g Erbsen	
500 kg Chinakohl	in feine Streifen schneiden
1.0 Stück Rüebli	Würfeln
2.0 Stück Pepperoni	Würfeln
1.0 Prise Salz	
1.0 g Pfeffer	nach Geschmack
1.0 ml Sojasauce	nach Geschmack
1.0 ml Apfelessig	
1.0 g Erdnüsse (gesalzen)	