Fried Rice (Vegetarisch) von Janick Spielmann

Mengen für 55 Personen

4.125 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
6.05 Liter Wasser	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.
1.38 Liter Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
55 g Salz	
55 g Pfeffer	
5.5 dl Erdnussöl	
2.2 kg Zwiebel	Gemüse beigeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reisessig beigeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis
2.75 kg Rüebli	In kleine stücke schneiden, dazugeben
1.65 kg Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
2.2 kg Erbsen	dazugeben
2.75 kg Chinakohl	in Stücke schreiben, dazugeben
55 g Salz	würzen
55 g Pfeffer	würzen
5.5 dl Sojasauce	würzen