Fried Rice (Vegetarisch) von Tschan .

Mengen für 20 Personen

1.5 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
2.2 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.
5.0 dl Öl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
20 g Salz	
20 g Pfeffer	
2.0 dl Öl	
800 g 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
10 Stück Eier	
1.0 kg Rüebli	In kleine stücke schneiden, dazugeben
600 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
800 g Erbsen	dazugeben
1.0 kg Broccoli	in Stücke schreiben, dazugeben
20 g Salz	würzen
20 g Pfeffer	würzen
2.0 dl Sojasauce	würzen