

Fried Rice (Vegetarisch) von Tschan .

Mengen für 52 Personen

3.9 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
5.72 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.
1.3 Liter Öl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
52 g Salz	
52 g Pfeffer	
5.2 dl Öl	
2.08 kg Zwiebel	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
26 Stück Eier	
2.6 kg Rüebli	In kleine stücke schneiden, dazugeben
1.56 kg Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
2.08 kg Erbsen	dazugeben
2.6 kg Broccoli	in Stücke schreiben, dazugeben
52 g Salz	würzen
52 g Pfeffer	würzen
5.2 dl Sojasauce	würzen