



Fried Rice (Vegetarisch) von Christian Wenger

Mengen für 120 Personen

9.0 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
13.2 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.
1.2 dl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
120 g Salz	
120 g Pfeffer	
1.2 Liter Erdnussöl	
3.6 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
3.6 kg Rüebli	
3600 kg Chinakohl	In Streifen schneiden und dazugeben.
1.2 kg Frühlingszwiebeln	
2.4 kg Mais	
4.8 kg Erbsen	dazugeben
120 g Salz	würzen
120 g Pfeffer	würzen
1.2 Liter Sojasauce	würzen