

Fried Rice (Vegetarisch) von Christian Wenger

Mengen für 35 Personen

2.625 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
3.85 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.
3.5 cl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
35 g Salz	
35 g Pfeffer	
3.5 dl Erdnussöl	
1.05 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
1.05 kg Rüebli	
1050 kg Chinakohl	In Streifen schneiden und dazugeben.
350 g Frühlingszwiebeln	
700 g Mais	
1.4 kg Erbsen	dazugeben
35 g Salz	würzen
35 g Pfeffer	würzen
3.5 dl Sojasauce	würzen