

## Fried Rice (Vegetarisch) von Mathilda Zubek

Mengen für 12 Personen

900 g Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
1.32 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 cl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
12 g Salz	
12 g Pfeffer	
1.2 dl Erdnussöl	
480 g Zwiebel	Gemüse begeben und ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Reis, Sojasauce und Reissessig begeben, ca. 10 Min. braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis
360 g Rüeblli	
360 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
240 g Mais	
480 g Erbsen	dazugeben
12 g Salz	würzen
12 g Pfeffer	würzen
1.2 dl Sojasauce	würzen