

Fried Rice (Vegetarisch) von Julian Oester

Mengen für 10 Personen

750 g Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
1.1 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.
2.5 dl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
10 g Salz	
10 g Pfeffer	
1.0 dl Erdnussöl	
400 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
5.0 Stück Eier	
500 g Rüebli	In kleine stücke schneiden, dazugeben
300 g Pepperoni (g)	In Stücke schneiden und dazugeben.
400 g Erbsen	dazugeben
500 g Chinakohl	in Stücke schreiben, dazugeben
10 g Salz	würzen
10 g Pfeffer	würzen
1.0 dl Sojasauce	würzen