

# Fried Rice (Vegetarisch) von Annabella

Mengen für 48 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/14050/fried-rice?startAuto1=0>

Gewürze: Salz, Pfeffer

3.6 kg Basmatireis	Reis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen.
5.28 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.
1.68 dl Erdnussöl	Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Reis ca. 5 Min. rührbraten, herausnehmen.
24 Stück Eier	Rührei  Eier mit Sesamöl verrühren, würzen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben, Eier hineingießen, hin- und herschieben, bis die Eimasse gestockt ist, herausnehmen.
1.92 dl Sesamöl	
480 g Frühlingszwiebeln	2.5 Stk. Frühlingszwiebeln / 10 Personen  Öl in derselben Pfanne warm werden lassen, 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 verteilen.
24 Stück Rüeblli	In kleine stücke schneiden
12 Stück Pepperoni	In Stücke schneiden und dazugeben.
1.92 kg Erbsen	dazugeben
2.4 kg Chinakohl	in feinen Streifen
480 g Erdnüsse (gesalzen)	grob gehackt
7.2 dl Sojasauce	würzen
4.8 g Coupe Dänemark Sauce	10ml Reissessig