

Gebratener Reis von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

400 g Chinakohl	
700 g Rüebli	
700 g Lauch	
100 g Zwiebel	
400 g Pepperoni (g)	
8.0 dl Bouillon (flüssig)	
400 g Basmatireis	statt Basmatireis Trockenreis
5 cl Olivenöl	
5 cl Sojasauce	
10 Stück Eier	
150 g Rüebli	

Lauch längs halbieren, in feine Streifen schneiden, Rüebli in Würfeli schneiden, Zwiebel grob hacken.

Bouillon mit dem Reis in einer Pfanne aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist, herausnehmen, beiseite stellen. Lauch, Rüebli, Zwiebel und Schinkenwürfeli im heissen Öl ca. 5 Min. rührbraten.

Reis begeben, mischen. Sojasauce begeben, würzen. Eier verklopfen, in der Mitte des Reises eine Mulde bilden, Eier dazugiessen, stocken lassen, mit dem Reis fertig rührbraten. Rüebli mit dem Julienneschneider in feine Streifen schneiden, damit garnieren.