

Gebratener Reis von marta ostertag

Mengen für 100 Personen

4 kg Chinakohl	
7 kg Rüebli	
7 kg Lauch	
1.0 kg Zwiebel	
4 kg Pepperoni (g)	
8 Liter Bouillon (flüssig)	
4 kg Basmatireis	statt Basmatireis Trockenreis
5.0 dl Olivenöl	
5.0 dl Sojasauce	
100 Stück Eier	
1.5 kg 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 beigegeben, mischen. Sojasauce beigegeben, 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.