



Gebratener Reis mit Gemüse von segura.yves@gmail.com

Mengen für 40 Personen

Quelle: https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA140106_0011A-40-de?ps=10

3 kg Lauch
3 kg Rüebli
480 g Zwiebel
1.5 kg Langkornreis
3 Liter Bouillon (flüssig)
40 Stück Eier
6 cl Sojasauce
1.0 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 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.