

Gemüsereispfanne mit Erdnusssoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 30 Personen

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

2.7 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
4.5 cl Olivenöl	In eine große Pfanne geben
900 g Zwiebel	Würfeln und in die heiße Pfanne geben
9.0 Stück Knoblauchzehen	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
15 g Ingwer	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
600 g Rüebli	Mohrrüben/Karotten würfeln und zu den Zwiebeln geben
600 g Paprika	in Würfel schneiden und zum Gemüse geben
600 g Zucchini (g)	kleinschneiden und zu dem Gemüse geben.
600 g Broccoli	In etwa 3cm große Stücke/Röschen schneiden und in einem separaten Topf ca 7 min in sprudelndem Salzwasser kochen, sodass der Broccoli noch bissfest ist. Am Ende zu der Gemüsepfanne geben.
3 dl Bouillon (flüssig)	Gemüse nach ca 10 min mit Brühe abkochen und noch 5min kochen lassen und am Ende zugeben und mit der Erdnussbutter noch einmal aufkochen
450 g Erdnussbutter	Erdnussbutter am Ende zu dem Gericht geben, für eine sämige Soße
18 g Salz	Nach und nach zugeben, bis gute Würzigkeit erreicht.