Gemüsereispfanne mit Erdnusssoße von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

36 kg Langkornreis	Mit der 1,5-fachen Menge gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, 2 min sprudelnd Kochen lassen, danach abgedeckt 15 min ziehen lassen
6 dl Olivenöl	In eine große Pfanne geben
12 kg Zwiebel	Würfeln und in die heiße Pfanne geben
120 Stück Knoblauchzehen	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
200 g Ingwer	Kleinhacken und zu den Zwiebeln geben, sobald diese glasig sind.
8 kg Rüebli	Mohrrüben/Karotten würfeln und zu den Zwiebeln geben
8 kg Paprika	in Würfel schneiden und zum Gemüse geben
8 kg Zucchetti (g)	kleinschneiden und zu dem Gemüse geben.
8 kg Broccoli	In etwa 3cm große Stücke/Röschen schneiden und ein einem seperaten Topf ca 7 min in sprudelndem Salzwasser kochen, sodass der broccoli noch bissfest ist. Am Ende zu der Gemüsepfanne geben.
4 Liter 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
6 kg Erdnussbutter	Erdnussbutter am Ende zu dem Gericht geben, für eine sämige Soße
240 g Salz	Nach und nach zugeben, bis gute würzigkeit erreicht.