

Grillade Reissalat von Florence Bühler

Mengen für 54 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 2.7 kg Wildreis | |
| 8.1 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 13.5 Stück Pepperoni | in verschiedenen Farben, klein gewürfelt |
| 5.4 dl Essig | |
| 5.4 dl Öl | |
| 5.4 g Salz | |
| 5.4 g Pfeffer | |
| 5.4 Stück Zwiebeln | in kleine Würfel schneiden |

Bouillon aufkochen. Reis zugeben, offen 18-20 Minuten kochen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Reis abkühlen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

Kurz vor dem Servieren Reis, Gemüse, Zwiebeln sorgfältig mit der Sauce mischen.