

Süss-Sauer

von Flavia Marty

Mengen für 36 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 540 g Maisstärke/Maizena | |
| 2.88 dl Essig | Reisessig! |
| 3.6 dl Sojasauce | |
| 3.6 dl Sesamöl | Gemüsemarinade: Maizena, Essig, Sojasauce und Sesamöl verrühren und kalt stellen |
| 28.8 Stück Zwiebeln | In Ringe schneiden und anbraten |
| 3.6 kg Ananas | In Würfel schneiden und mit den Zwiebeln zusammen anbraten |
| 2.88 kg Rüebli | In Scheiben schneiden und im Dampf garen |
| 18 Stück Pepperoni | In Würfel schneiden und zu den fast garen Rüebli geben. Sobald alles gar ist mit der Gemüsemarinade mischen und zusammen mit den Zwiebeln und Ananas anbraten. |
| 14.4 Stück Knoblauchzehen | In neuer Pfanne anbraten |
| 1.08 Liter Sojasauce | |
| 3.6 g Ketchup | Nach Wunsch begeben |
| 3.6 dl Ananassaft | angebratenes Gemüse zum Knoblauch geben und mit Sojasauce und Ananassaft ablöschen. Bis zum Servieren köcheln lassen. |
| 5.4 kg Langkornreis | Kochen |