



Süss-Sauer

von Flavia Marty

Mengen für 40 Personen

600 g Maisstärke/Maizena	
3.2 dl Essig	Reisessig!
4 dl Sojasauce	
4 dl Sesamöl	Gemüsemarinade: Maizena, Essig, Sojasauce und Sesamöl verrühren und kalt stellen
32 Stück Zwiebeln	In Ringe schneiden und anbraten
4.0 kg Ananas	In Würfel schneiden und mit den Zwiebeln zusammen anbraten
3.2 kg Rüebli	In Scheiben schneiden und im Dampf garen
20 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.
16 Stück Knoblauchzehen	In neuer Pfanne anbraten
1.2 Liter Sojasauce	
4.0 g Ketchup	Nach Wunsch begeben
4.0 dl Ananassaft	angebratenes Gemüse zum Knoblauch geben und mit Sojasauce und Ananassaft ablöschen. Bis zum Servieren köcheln lassen.
6.0 kg Langkornreis	Kochen