

Süss Sauer mit Reis

von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

700 g Basmatireis	
1.25 Liter Wasser	
2.0 TL Salz	Reis in einem Sieb unter fliessendem kaltem Wasser so lange spülen, bis es klar ist. Wasser mit Reis aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15min quellen lassen, salzen.
1.125 kg Frühlingszwiebeln	
650 g Pepperonchini	rote
* 4 Stück Mango	
1.0 dl Rapsöl	
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Peperoni entkernen und in Würfel schneiden. Mango schälen , in Würfel schneiden Pulle in Pfanne anbraten und herausnehmen.
62.5 g Maisstärke/Maizena	
6.25 dl Bouillon (flüssig)	
1.13 dl Essig	
7.5 cl Sojasauce	
4.0 g Zucker	
180 g Ketchup	Frühlingszwiebeln, Peperoni und Mango in derselben Pfanne ca. 3 min rührbraten. Maizena mit Bouillon anrühren, mit Essig, Sojasauce, Zucker und Ketchup verrühren, dazugiessen, aufkochen. Poulet wieder begeben und ca. 5min köcheln
100 g Sesamsamen	Als Garnitur
4.0 Stück Knoblauchzehen	Als Garnitur

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g