

# Süss Sauer mit Reis

von Manfred Reischauer

Mengen für 40 Personen

2.8 kg Basmatireis	
5 Liter Wasser	
8.0 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.
4.5 kg Frühlingszwiebeln	
2.6 kg Peperonchini	rote
4.0 kg Mango	
4.0 dl Rapsöl	
6.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Peperoni entkernen und in Würfel schneiden. Mango schälen , in Würfel schneiden  Pulle in Pfanne anbraten und herausnehmen.
250 g Maisstärke/Maizena	
2.5 Liter Bouillon (flüssig)	
4.5 dl Essig	
3 dl Sojasauce	
16 g Zucker	
720 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
400 g Sesamsamen	Als Garnitur
16 Stück Knoblauchzehen	Als Garnitur