

Süss Sauer mit Reis

von Manfred Reischauer

Mengen für 44 Personen

3.08 kg Basmatireis	
5.5 Liter Wasser	
8.8 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.
4.95 kg Frühlingszwiebeln	
2.86 kg Peperonchini	rote
4.4 kg Mango	
4.4 dl Rapsöl	
6.6 kg Pouletgeschnetzeltes	Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Peperoni entkernen und in Würfel schneiden. Mango schälen , in Würfel schneiden Pulle in Pfanne anbraten und herausnehmen.
275 g Maisstärke/Maizena	
2.75 Liter Bouillon (flüssig)	
4.95 dl Essig	
3.3 dl Sojasauce	
17.6 g Zucker	
792 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
440 g Sesamsamen	Als Garnitur
17.6 Stück Knoblauchzehen	Als Garnitur