Reissalat



Nach einem Rezept von Fooby

Für 25 Personen

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1.8 | kg | Gekochter (Basmati) Reis |  |
| 6 | EL | Öl | Reis ca. 5 Minuten rührbraten, herausnehmen |
| 12 | Stk | Eier | Eier mit Öl mischen, wenig Öl in Pfanne geben, Eier hineingiessen, hin- und herschieben, bis die Eimasse gestockt ist, herausnehmen. |
| 6 | TL | Öl (z.B. Sesamöl) |  |
|  | wenig | Salz, Pfeffer |  |
| 3 | EL | Öl (z.B. Sesamöl) |  |
| 6 |  | Bundzwiebeln mit  dem Grün | In feine Ringe schneiden |
| 950 | g | Erbsen, angetaut |  |
| 1250 | g | Chinakohl | In Würfel |
| 12 | Stk | Rüebli | In Würfel |
| 6 | Stk | Rote Peperoni | In Würfel |
| 1.5 | TL | Salz | In Pfanne warm werden lassen, Gemüse beigeben und ca. 5 Minuten rührbraten, würzen. |
|  | wenig | Pfeffer |  |
| 25 | EL | Sojasauce |  |
| 12 | EL | gesalzene Erdnüsse | Grob hacken |
|  |  |  | Reis & Sojasauce beigeben, ca. 10 min braten, Reis dabei ab und zu rühren. Rührei und Erdnüsse auf dem Reis verteilen. |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Fleisch: mit gebratenem Poulet ergänzen * Vegan: Eier weglassen | |