

Rezept

Asian Basics: Nasi goreng

Ein Rezept von Asian Basics: Nasi goreng, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Langkornreis (z.B. Duftreis)	1 Stück Ingwer (1-2 cm)
1 Stange Zitronengras	1/2 l leichte Hühnerbrühe
4 Gewürznelken	1 TL Sambal oelek
1/2 TL gemahlene Kurkuma	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise gemahlener Zimt	2 Eier
Salz	3 EL Öl
je 1 rote und grüne Paprikaschote	150 g gekochter Schinken
150 g kleine geschälte gegarte Garnelen	3 EL Kecap manis (süße Sojasauce)

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

Zubereitung

1. Reis in ein Sieb schütten, kalt waschen und abtropfen lassen.

2. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Zitronengras waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Beides mit Hühnerbrühe, Nelken, Sambal, Kurkuma, Kreuzkümmel und Zimt in einen Topf schütten. Reis dazu, aufkochen, Deckel drauf, Hitze klein schalten und den Reis ungefähr 20 Minuten garen. (Zitronengras und Nelken danach wieder rausfischen.)

3. In der Zeit die Eier mit einer Gabel mit 1-2 EL Wasser gut verquirlen, leicht salzen. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Eiermasse in die Pfanne schütten, wie Pfannkuchenteig darin verteilen und braten, bis die Masse gestockt ist. Aus der Pfanne heben und abkühlen lassen.

4. Paprikaschoten waschen und halbieren. Die Samen und das Weiße rauszupfen, Stiel wegbrechen. Paprika in schmale Streifen schneiden. Den Schinken fein würfeln.

5. Restliches Öl in der Pfanne erwärmen. Schinken mit Paprika darin braten, bis die Schotenstreifen bissfest sind. Garnelen und Reis dazugeben, mit Kecap manis und Salz abschmecken. Eierkuchen in feine Streifen schneiden und unter den Reis mischen, aber vorsichtig. Oder einfach nur drauflegen. Deckel auf die Pfanne und alles noch mal kurz erwärmen