Rezept

Asiatisch gebratener Reis

Ein Rezept von Asiatisch gebratener Reis, am 29.04.2024

Zutaten

10	getrocknete Mu-Err-Pilze
1 Stange	Lauch
150 g	Austernpilze oder Shiitake
4 EL	Öl
2 EL	Sojasauce
2	Eier
1	rote Paprikaschote
150 g	Zuckerschoten
3	Schalotten
600 g	Langkornreis, gegart
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Mu-Err-Pilze 20 Min. in lauwarmem Wasser einweichen. Das Gemüse und frische Pilze putzen, eventuell waschen. Paprika, Lauch und Pilze in dünne Streifen schneiden. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

2. In einer großen Pfanne oder im Wok 2 EL Öl erhitzen. Den Reis hineingeben, gut verteilen und 2 Min. bei starker Hitze braten, ohne umzurühren. Dann durchrühren und herausnehmen.

3. Im übrigen Öl Gemüse, alle Pilze und Schalotten in etwa 5 Min. bissfest braten. Mit Sojasauce ablöschen, Reis untermischen, salzen. Eier verquirlen, untermischen und nur stocken, aber nicht trocken werden lassen.