Rezept

Gebratener Curryreis

Ein Rezept von Gebratener Curryreis, am 05.05.2024

Zutaten

125 g	Langkornreis (z. B. Basmati-Reis)
1	dünne Stange Lauch
100 g	Champignons
100 g	gepalte Erbsen (frisch oder tiefgekühlt)
	Salz
2	Eier (Größe M)
1	kleine Möhre
	1/2 rote Paprikaschote
4 EL	Öl
2 TL	Currypulver
	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL	Reiswein

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

Zubereitung

1. Reis waschen, mit 1/2 l Wasser aufkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Min. körnig ausquellen lassen. Auskühlen lassen.

2. Die Möhre schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

3. 2 EL Öl im Wok erhitzen. Reis hineingeben und ohne Rühren etwa 2 Min. braten, herausnehmen.

4. Gemüse im restlichen Öl 5 Min. braten. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und noch 1 Min. braten. Reis wieder untermischen und erwärmen. Eier mit Reiswein, Salz und Pfeffer verrühren. Unter den Reis mischen und nur kurz stocken lassen.