

Rezept

Einfaches Nasi Goreng

Ein Rezept von Einfaches Nasi Goreng, am 02.04.2023

Zutaten

300 g Langkornreis	Salz
4 Frühlingszwiebeln	2 Möhren
200 g Chinakohl	100 g Sojabohnenkeimlinge
2 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer
5 EL Öl	3 EL Sojasauce (am besten schmeckt's mit der süßen indonesischen Kecap manis)
1-2 TL Sambal-Paste (scharfe Chilipaste, die es in verschiedenen Sorten zu kaufen gibt)	1-2 EL Zitronensaft
4 Eier	1 EL Tomatenketchup
	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Den Reis waschen, mit 600 ml Wasser in einen Topf geben, salzen. Deckel drauf und erhitzen, bis das Wasser aufkocht. In dem Moment die Herdplatte auf ganz schwache Hitze runterschalten, Reis zugedeckt in 15-20 Minuten ausquellen lassen. Vom Herd nehmen, immer noch zugedeckt lassen.
2. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Möhren schälen, Chinakohl waschen, Strunk ausschneiden. Alles Gemüse in feine Streifen schneiden. Keimlinge kurz abbrausen, abtropfen lassen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.
3. Im Wok oder in einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Knoblauch, Ingwer und alles Gemüse außer den Keimlingen hineingeben und mit dem Pfannenwender 2 Minuten rühren und braten. Den Reis dazu, 2 Minuteniterrühren und weiterbraten. Mit Sojasauce, Sambal-Paste, Zitronensaft, Ketchup würzen, Keimlinge untermischen und in 2-3 Minuten fertigbraten.
4. Herausforderung auf indonesisch: In einer zweiten Pfanne ganz nebenbei den Rest vom Öl erhitzen, vier Spiegeleier braten. Salzen und pfeffern. Reis auf Teller verteilen, Spiegelei draufsetzen. Übrigens: Die Stäbchen sind hier wirklich nur Deko!