

Rezept

Gebratener Reis mit Garnelen (Khao Pad Gung)

Ein Rezept von Gebratener Reis mit Garnelen (Khao Pad Gung), am 26.04.2024

Zutaten

400 g rohe Garnelen mit Schale	1 TL Zucker
1/2 TL frisch gemahlener weißer Pfeffer	1 EL Austersauce
1 EL Öl	1 kleine Möhre
5 große Knoblauchzehen	2 Frühlingszwiebeln
2 EL Öl	6 Eier
1 EL helle Sojasauce	1/2 EL Zucker
1 kg gekochter Jasminreis	2 EL Butter
1 TL Salz	frisch gemahlener weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Garnelen schälen, Kopf abtrennen, den Schwanzfächer dranlassen. Den schwarzen Darm am Rücken mit einem spitzen Messer herauslösen. Die Garnelen mit Zucker, Pfeffer, Austersauce und dem Öl gut vermischen. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 20 Min. marinieren.
2. Inzwischen für den Reis die Möhre schälen und in sehr feine Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden.
3. Das Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch hineingeben und kurz anbraten. Die Eier zugeben und mit dem Holzspatel verrühren. Sojasauce und Zucker zugeben, umrühren. Dann den gegarten Reis, Butter und Salz hinzufügen und alle Zutaten gut vermischen. Die Hitze reduzieren und das Gericht unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. weiterbraten.
4. Einen Wok oder eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die marinierten Garnelen darin unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. anbraten.
5. Frühlingszwiebeln und Möhren unter den Reis mischen, den Wok vom Herd nehmen und den Reis auf einer Platte anrichten. Die Garnelen darauf verteilen. Das Gericht mit etwas weißem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Limettenschnitze dazu reichen.