

Rezept

Gebratener Reis mit Garnelenpaste (Khao Pad Kapi)

Ein Rezept von Gebratener Reis mit Garnelenpaste (Khao Pad Kapi), am 11.12.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 10 Vogelaugenchilis | 50 g kleine rote Schalotten |
| 1 grüne Thai-Mango Salz | 3 Eier |
| 5 Knoblauchzehen | 1/2 EL Butter |
| 300 g knuspriger Schweinespeck | 3 EL Öl |
| 50 g Palmzucker | 50 g Garnelenpaste |
| | 1 kg gekochter Jasminreis |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Vogelaugenchilis waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Die Zutaten in separate Schälchen füllen und zugedeckt beiseitestellen.
2. Die Eier mit Salz verquirlen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingeben und auf jeder Seite 2-3 Min. braten. Das Omelett in feine Streifen schneiden, in ein Schälchen füllen und zugedeckt beiseitestellen.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch darin anbraten. Die Speckstücke zugeben und beides glasig anbraten. Die Garnelenpaste, Salz und den Palmzucker hinzufügen und alles mit dem Holzspatel gut umrühren. Braten, bis der Speck knusprig ist.
4. 100 ml Wasser zugeben und unter Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren und alles 5-10 Min. weiterbraten, bis sich eine klebrige Flüssigkeit gebildet hat. Die Speckstücke herausfischen und in ein Schälchen geben. Den gekochten Jasminreis in der verbliebenen Bratflüssigkeit unter Rühren braten, bis er die Flüssigkeit ganz aufgesaugt hat.
5. Den Reis mit einigen Schalottenstreifen in eine Schüssel geben und die Schälchen dazustellen. Jeder nimmt sich nach Lust und Laune.