

Rezept

Gebratener Reis mit Krabben

Ein Rezept von Gebratener Reis mit Krabben, am 04.12.2024

Zutaten

200 g Reis	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 rote Paprikaschoten	1/2 Chinakohl
100 g Sojabohnensprossen	1 Stück frischer Ingwer (etwa haselnussgroß)
1 1/2 EL Öl	3 EL Sojasauce
Pfeffer, frisch gemahlen	300 g Krabben

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanweisung kochen. Gemüse waschen. Frühlingszwiebeln putzen, den weißen Teil klein würfeln, das Grün in 2 cm große Stücke schneiden. Paprikaschoten putzen und vierteln, Viertel quer in Streifen schneiden. Chinakohl waschen und in schmale Streifen schneiden. Ingwer schälen und klein hacken.
2. Öl in einer tiefen Pfanne oder im Wok erhitzen. Zuerst Paprika und Ingwer unter Rühren 5 Min. braten, dann Frühlingszwiebeln und Chinakohl dazugeben. Alles weitere 3 Min. braten. Am Ende die Sojabohnensprossen kurz mitbraten.
3. Gemüse mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Gekochten Reis dazugeben, alles gut verrühren. Weiterbraten, bis der Reis heiß ist. Zum Schluss die Krabben dazugeben und nur kurz heiß werden lassen.