

## Rezept

# Indonesisches Nasi Goreng

Ein Rezept von Indonesisches Nasi Goreng, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln	<b>2</b> Stangen Sellerie
<b>3</b> Tomaten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)	<b>1</b> Stängel Zitronengras
<b>2</b> frische rote Chilischoten	<b>4 EL</b> Öl
1/8 l Gemüse- oder Fleischbrühe	Salz
Pfeffer	<b>300 g</b> gegartes Fleisch (z. B. Kochschinken, Geflügelbrust, Schweinefleisch, auch kleine Garnelen)
<b>750 g</b> gegarter Duft- oder Basmatireis vom Vortag (aus 400 g Reis)	<b>1 Prise</b> Zimtpulver
<b>1 TL</b> Palm- oder brauner Zucker	<b>1 EL</b> Ketjap manis (indonesische süße Sojasauce)
<b>2 EL</b> Limettensaft	1/2 Bund Koriandergrün
	<b>2 EL</b> helle Sojasauce

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln und Sellerie putzen, waschen und in Scheibchen schneiden. Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen, in Stücke teilen. Knoblauch und Ingwer schälen, würfeln. Das Zitronengras putzen, waschen, den unteren weichen Teil fein hacken. Die Chilischoten waschen, putzen, entkernen und klein würfeln.
2. Das Öl erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Zitronengras darin anbraten. Chilis, Frühlingszwiebeln und Sellerie dazugeben, 3 Min. pfannenrühren. Tomaten dazugeben. Die Brühe angießen, salzen und pfeffern.
3. Nacheinander Fleisch oder Garnelen und den aufgelockerten Reis dazugeben. Das Ganze mit Zimt, Ketjap manis und Zucker würzen und bei starker Hitze unter Rühren 5 Min. braten, bis alles heiß ist.
4. Den Koriander waschen, die Blättchen abzupfen. Bis auf 1 EL untermischen. Den Reis mit Limettensaft und Sojasauce abschmecken. Nasi Goreng mit restlichem Koriander bestreut servieren.