

Nasi Goreng



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Langkornreis	200 g
Schalottenzwiebel	3 Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Garnelenpaste / Terasie	1 Messerspitze(n)
Chinakohlsalat	100 g
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu	Etwas / nach Bedarf
Tomatenketchup	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Karotten / Möhren	1 Stk.
Erbsen	100 g
Kokosöl / Kokosnussöl	Etwas / nach Bedarf
Kecap Manis	3 Esslöffel
Sambal Oelek	2 Esslöffel
Sojasprossen / Sojabohnenkeimlinge	100 g
Hähnchenfilet / Hühnerfilet / Geflügelfilet	250 g

Zubereitung:

Reis nach Packungsaufschrift in einem Topf mit Wasser (doppelte Menge) garen.

Fleisch waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Das Gemüse waschen, Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken, Chinakohl waschen und in etwa ein cm breite Streifen schneiden. Karotte schälen und in dünne Streifen schneiden. Erbsen und Sojabohnenkeimlinge abspülen und abtropfen lassen.

Kokosöl im Wok erhitzen und das Fleisch darin anbraten nach 2-3 Minuten herausnehmen, und Schalotten und Knoblauch im Wok glasig dünsten. Das restliche Gemüse hinzufügen und weiterdünsten, nach ca. 10 Minuten den Reis unter das Gemüse mischen.

Würzen mit den angegebenen Gewürzen: Salz, Sambal Oelek, Kecap Manis (süße indonesische Sojasauce), Tomatenketchup, Sojasauce, Garnelenpaste;

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1238-Nasi-Goreng.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at